



Orefice Rosato

Uvaggio: Montepulciano d' Abruzzo 85% Sangiovese 15%

Periodo de vendemmia: Prima settimana di Ottobre

Annata: 2022

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Vinificazione:

Raccolta delle uve manuale. pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, breve macerazione sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento:

Serbatoi d' acciaio per 4 mesi, e successivamente in bottiglia.

Note di degustazione:

Il rosato è frutto dai migliori mosti di Montepulciano e Sangiovese con una brevissima macerazione sulle bucce. Il colore è un rosa tenue brillante. Al naso ci dona un bouquet fresco che varia dai frutti rossi come lampone, fragola e ciliegia fresca alle note floreali di rosa e melograno. Al palato è secco e ci innamora con la sua vivacità determinata dal suo gusto fruttato, la sua freschezza e sapidità. Un vino vibrante e versatile di grande bevibilità ed equilibrio.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti:

Il rosato arricchisce gli aperitivi a base di salumi, pizzette ed è ottimo con formaggi giovani e freschi, e pietanze a base di verdure. Inoltre, esalta gli antipasti di mare con molluschi e crostacei, insalata di mare e pesce crudo. Ottimo in abbinamento anche con risotti o piatti di pasta saporiti. La sua versatilità gli permette di essere abbinato ai piatti della cucina tradizionale italiana come le penne alla arrabbiata o la pizza, come ai piatti di cucine più lontane come l' indiana o la thailandese dove curry è molto utilizzato.