

Pink Stone

Roma DOC Rosato

UVAGGIO: Montepulciano 50% e altre uve

ZONA DI PRODUZIONE: Zagarolo (RM).

ALTITUDINE: 330 m. s.l.m.

CLIMA: Tipicamente mediterraneo con inverni miti e piogge moderate, con estati calde e ventilate.

TERRENO: Prevalentemente tufaceo.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: Guyot.

RESA ETTARO: 9.000 Kg.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve sotto gas inerte con separazione immediata del mosto fiore dal mosto di pressatura.

AFFINAMENTO: Fermentazione in acciaio a 14°C per 20 giorni.

COLORE: rosa cerasuolo scarico

PROFUMO: dal naso si percepiscono distintamente note di rosa e frutta a polpa bianca.

SAPORE: snello e dissetante con una magnifica mineralità che ne invoglia la beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Piatti a base di pesce o carni bianche.

Ideale anche come aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°C

BICCHIERE DI SERVIZIO: Flute

FORMATO: 750 ml.



federici