

# 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**