

ALBA ROSA

FRIZZANTE



NOME Rosato Frizzante IGT Colline Teatine Alba Rosa

TIPO Rosato frizzante

UVE Montepulciano d'Abruzzo, Pinot Nero

NUMERO MEDIO DI BOTTIGLIE PRODOTTE 9.000

COMUNE DI PRODUZIONE Villamagna (Ch), Contrada San Severino

RESA PER ETTARO 110 q.li

TIPO DI TERRENO Medio-impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Casarsa

DENSITÀ DELL'IMPIANTO 3000 piante per ettaro

VINIFICAZIONE Macerazione delle uve in pressa e decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice, fermentazione termo controllata. Rifermentazione in autoclave fino a raggiungere 3 atmosfere.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO Gennaio

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO Da apprezzarsi giovane

GRADAZIONE ALCOLICA 12%vol.

COLORE Rosa intenso e brillante, spuma vivace

BOUQUET Intenso

SAPORE Note di frutta (ribes e fragola), acido, fresco, sapido, equilibrato

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8/10°C

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo, pesce alla griglia, pollame, pizza

NAME Rosato Frizzante IGT Colline Teatine Alba Rosa

TYPE Sparkling rosè wine

GRAPE VARIETY Montepulciano d'Abruzzo, Pinot Noir

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION 9.000

LOCATION Villamagna (Ch), Contrada San Severino

YIELD PER HECTARE 11 tons

SOIL Clay calcareus

TRAINING & PRUNING METHODS Rows

VINE DENSITY 3000 plants per hectare

FERMENTATION Maceration inside the press and static decanting of the must and soft pressing, controller temperature fermentation and ageing in stainless steel vats. Ri-fermentation in autoclave up to 3 atmospheres

BOTTLING PERIOD January

AGEING BEFORE BOTTLING To be drunk young

ALCOHOLIC STRENGTH 12% alcohol (by volume)

COLOUR Deep pink, bright, lively mousse

BOUQUET Intense fragrance

FLAVOUR Notes of fruit (black currant and strawberry), sour, fresh, tasty, balanced

TEMPERATURA DI SERVIZIO Best served at a temperature of 8/10°C

SERVING SUGGESTIONS Excellent as an aperitif, grilled fish, poultry, pizza

