

Rosato Terre di Chieti Igp Biologico

Solo uve rosse biologiche vinificate in bianco, fermentazione esclusivamente spontanea, nessuna filtrazione.

Only organic red grapes, vinified using off-skin fermentation, wild fermentation only and no filtering.

Tipologia Rosato Terre di Chieti Igp Biologico

Zona di ubicazione vigneti Provincia di Chieti

Epoca di vendemmia Metà ottobre (in base ad analisi chimica e degustazione degli acini).

Vinificazione Le uve provenienti da vigneti biologici certificati, dopo una breve criomacerazione in pressa, vengono sottoposti a pressatura soffice. La fermentazione del mosto fiore avviene parte in acciaio a temperatura controllata e parte in botti da 225 lt cadauna di 3° passaggio di rovere francese e acacia austriaca con un controllo costante della temperatura. Seguono poi le operazioni di batonnage rotativo-dinamico.

Affinamento Nelle stesse botti di fermentazione in modo che i sedimenti dei lieviti siano in continuo contatto con il vino accrescendone la ricchezza aromatica.

Gradazione alcolica 14% Vol

Temperatura di servizio 10-12°C



Type Rosato Terre di Chieti Igp Organic

Location Chieti province

Harvesting period Mid-October (based on chemical analysis and grape tasting).

Vinification process Following a brief cryomaceration in the press, the grapes from certified organic vineyards undergo soft pressing. The fermentation of the first-pressing must take place partly in temperature-controlled stainless steel vats and partly in French and Austrian acacia oak barrels of 225 litres each, with constant temperature control. This is followed by rotary-dynamic batonnage operations.

Ageing process Refinement takes place in the same fermentation barrels so that the yeast sediments are in continuous contact with the wine, contributing to increase its aromatic richness.

Alcohol content 14% Vol

Serving temperature 10-12°C

Premi / Awards

The Wine Hunter 2020

Award Rosso

Eric Guido - Vinous

90 Punti

Wow the italian wine Competition 2020

Silver Medal

0,75 l