


Chiusa Grande





TOMMOLO
VINO ROSATO IGT COLLINE PESCARESI
BIOLOGICO

UVE:

A bacca rossa provenienti dai vigneti di proprietà coltivati nei territori collinari del comune di Nocciano e Cugnoli, secondo i principi dell'agricoltura biologica

VENDEMMIA:

La raccolta viene fatta manualmente in cassetta selezionando i grappoli migliori evitandone il danneggiamento. Le diverse tipologie di uve vengono vendemmiate e vinificate separatamente, in tempi diversi in funzione delle epoche di maturazione, in funzione del grado zuccherino e dell'acidità, e comunque al raggiungimento della piena maturazione fenolica.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione avviene secondo la tradizione che, prevede la diraspatura ed il contatto delle bucce con il mosto per circa 12 ore ad una temperatura controllata di 8-10°C, per avere un mosto più ricco di componenti aromatici, tipici dell'uva di origine.

Dopo la separazione dalle bucce il mosto viene illimpidito per decantazione statica e fatto fermentare ad una Temperatura controllata di 16°C. Terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato e separato dalle fecce e conservato in serbatoi di acciaio ad una temperatura di circa 14°C. Ciò permette di mantenerne integre le caratteristiche aromatiche e di freschezza tipiche del vitigno. Dopo un breve periodo di affinamento di circa 4 mesi il vino viene stabilizzato, filtrato e condizionato con dosi molto basse di solfiti, nettamente inferiori a quelle previste anche dai regolamenti vigenti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Rosa brillante

PROFUMO: Intenso, fresco e fruttato con nette note di ciliegia e marasca

SAPORE: Gusto gradevole, morbido e rotondo, equilibrato, di buona corposità e persistenza e retrogusto fruttato a ricordare le uve di origine

ABBINAMENTI: Accompagna ottimamente primi piatti leggeri, carni bianche, salumi e formaggi di media stagionatura, e brodetti di pesce

CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco a 8-10°C

ALCOOL: 12,5%

SERVIZIO: Servire ad una T° di circa 10-12°C