



# CIPRIA

## Terre d'Abruzzo IGP Rosato

### TIPOLOGIA

Vino rosato fermo

### DENOMINAZIONE

Terre d'Abruzzo IGP Rosato

### VITIGNI

Merlot

### ZONA DI PRODUZIONE

Regione Abruzzo, Italia

### ALTITUDINE DEI VIGNETI

200-400 m s.l.m.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Tendone

### VENDEMMIA

Fine agosto inizio settembre.  
Uve raccolte in vendemmia anticipata

### VINIFICAZIONE

- Metodo Ulisse.
- Diraspatura e pigiatura soffice.
- Criomacerazione e fermentazione alcolica in acciaio inox per 20-25 giorni a bassa temperatura.

### AFFINAMENTO

Affinamento in acciaio.

### TITOLO ALCOLOMETRICO

10% vol.

### COLORE

Rosa tenue

### PROFILO OLFATTIVO

Note dominanti di petali di rosa, lampone, fragolina di bosco con impronta di ciliegia.

### PROFILO GUSTATIVO

Acidità vivace che chiude in una scia minerale.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

### ABBINAMENTI

Finger food, pizza e piatti di cucina fusion (tacos, cucine esotiche, sushi) e cucina di mare.

