Rosé SPUMANTE

ILAURI
AZIENDA VINICOLA

AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Montepulciano d'Abruzzo DOC.

VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo (100%)

TERRENO

Argilloso e calcareo. Altitudine: 300mt sopra il livello del mare.

TECNICA DI PRODUZIONE

A seguito di una rigorsosa vendemmia i primi di Settembre, la fermentazione alcolica ha luogo a seguito di una breve macerazione carbonica delle bucce. La seconda fermentazione avviene a basse temperature in tini di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosa antico con perlage fine e persistente. Al palato si presenta fresco e fruttato con una piacevole vena di acidità ed un finale vivace.

PRODUZIONE TOTALE 30.000 bottiglie

Una bollicina seducente. Da servire fresco. L'abbinamento ideale è con mousse di trota, capesante scottate, fritture di mare e caviale.

C. da Palazzo - 65014 - Loreto Aprutino - Italia