



VIGNAMADRE



VILLA ROSCIÀ
ROSÈ BRUT
BIOLOGICO – METODO MARTINOTTI



Villa Roscià è il nome di una delle più antiche proprietà di famiglia: una villa immersa ne cuore della natura di Caldari.

TIPOLOGIA: Rosè Brut

VITIGNO: 60% Montepulciano d'Abruzzo – Merlot 40%

ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di Chieti

ESPOSIZIONE: Sud

ALTITUDINE: 380 m s.l.m.

TERRENO: Medio impasto tendenzialmente argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola abruzzese

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 100 q

VENDEMMIA: Manuale

PERIODO: Settembre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Rifermentazione naturale in autoclavi di piccole dimensioni a basse temperature, con lunga sosta sui lieviti

GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA: 12% Vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 12 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,3 g/l

PERLAGE: Continuo a grana finissima

COLORE: Rosa intenso luminoso

PROFUMO: Nuances fruttate di fragola, ciliegia e pesca bianca

SAPORE: Cremoso, sapido, elegante ed equilibrato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Eccellente come aperitivo, piatti di mare e formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C





VIGNAMADRE



VILLA ROSCIÀ
ROSÈ BRUT
ORGANIC – MARTINOTTI METHOD



Villa Roscià is the name of one of the oldest family properties: a villa immersed in the heart of the nature of Caldari.

TYPE: Rosè Brut

VARIETY: 60% Montepulciano d'Abruzzo -40% Merlot

PRODUCTION AREA: Province of Chieti

EXPOSURE: South-East

ALTITUDE: 380 m a.s.l.

TRAINING SYSTEM: Abruzzo pergola

AVERAGE PRODUCTION PER HECTARE: 100 q

HARVEST PERIOD: September

VINIFICATION SYSTEM: Martinotti Method. Natural re-fermentation in small autoclaves at low temperatures, with a long stay on the lees

ALCOHOL CONTENT: 12% Vol.

RESIDUAL SUGAR: 12 g / l

TOTAL ACIDITY: 6.3 g / l

PERLAGE: Continuous with very fine grain

COLOR: Intense bright pink

BOUQUET: Fruity nuances of strawberry, cherry and white peach

TASTE: Creamy, savory, elegant and balanced

FOOD PAIRING: Excellent as an aperitif, seafood dishes and cheeses

SERVING TEMPERATURE: 8 ° C

