

## **FOGLIOSEI LINE – ROSATO IGT**

Tipologia: IGT COLLINE PESCARESI ROSATO

Alcool: 13 % vol

Vitigno: Montepulciano D'Abruzzo 100%

Zona di produzione: Comune di Moscufo (PESCARA)

Esposizione: Sud est

Tipologia del terreno: Medio Impasto - Argilloso

Sistema di allevamento: Filari

Resa per ettaro: 140 quintali

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Pigiatura a rulli e spremitura con pressa soffice per estrarre solo il mosto fiore (max 0,9 ATM).  
Illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della parte limpida a temperatura controllata (16°-18° C).

Conservazione e affinamento: Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene conservato in recipienti di acciaio muniti di tasche di raffreddamento. Successivamente stabilizzato, sia da un punto di vista proteico che tartarico, viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

Proprietà organolettiche:

Colore: Rosa brillante con leggeri riflessi violacei.

Olfatto: sentori di ciliegia e note di fragola.

Gusto: Piacevolmente fresco con retrogusto amaro che ricorda le mandorle, tipica caratteristica del vitigno Montepulciano. Temperatura di Servizio 10°-12° C. Raccomandato per aperitivi, formaggi leggermente stagionati, primi piatti di pesce e carne bianca alla griglia. Buon abbinamento con la pizza.



## FOGLIOSEI LINE – ROSATO IGT

Wine Type IGT COLLINE PESCARESI ROSATO

Proof 13 % vol

Vine species Montepulciano D'Abruzzo 100%

Production area Moscufo Municipality Area

Exposure Southeast

Land type Medium textured - Clayey

Cultivation mode Rows

Output per hectare 140 quintals

Harvesting Manual

Vinification:

Roller crushing, squeezing with soft press. Cold refining of must and fermentation of clearer part under controlled temperature (16°-18° C.)

Storage and further refining :

After alcoholic fermentation, wine is stored in steel tanks equipped with cooling pockets. After stabilisation, the wine is bottled at the beginning of the year following harvesting.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES :

Colour: Bright pink colour, with light purple reflections.

Nose: cherry and strawberry notes.

Taste: Pleasant freshness and bitter aftertaste reminding almonds, typical characteristic of the vine specie. Serving temperature is 10°-12° C. Recommended for appetizers, slightly seasoned cheeses, first fish courses and white roasted meats. Good pairing with pizza.

