



## Peta-Ciato Rosato IGT

### Vitigni

60% Montepulciano 40% Pinot Grigio.

### Vigneto

Il sistema di allevamento è prevalentemente a cordone Speronato con qualche appezzamento piantato a "CAPANNETO", tendone Abruzzese/Molisano. La produzione media del cordone speronato è di 10 Ton per ettaro, mentre per il "Capanneto" è di 12 Ton per ettaro.

### Tecnica produttiva

Dopo una attenta valutazione della maturazione e dello stato sanitario delle uve, si procede alla vendemmia manuale delle Stesse, trasportate subito in cantina per la pressatura ed il controllo delle temperature di fermentazione. Questo vino è stato valutato e preparato per un consumo in annata, quindi fresco e fragrante con esaltazione di aromi e profumi, nessun legno aggiunto, solo acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia, epoca della sua messa in bottiglia.

### Alcohol

12,50 % vol.

### Caratteristiche

Colore: rosato carico, tendente al cerasuolo.

Profumo: fruttato e floreale con esaltazione di rosa, pesca e lampone.

Sapore: fresco, leggermente acidulo ma equilibrato e gradevole.

### Abbinamenti

Consigliato con antipasti di crostacei e molluschi, ottimo con tartufi di mare, pesce al vapore o al forno. Ideale come aperitivo fermo.

**Servire alla temperatura: 10-12°C.**