



## Costa d'Amalfi Rosato

Denominazione di Origine Controllata



**Origine:** comune di Tramonti, vitigni a piede franco prefillossera in frazione Capitignano.



**Vigneto:** esposizione ad Est, con altimetria compresa tra i 300 e i 400 m/ l.s.m., con terreno franco limoso, prevalenza frazione detritica su quella piroclastica.



**Vitigno:** Piediroso 60% e Sciascinoso 40%



**Alcohol:** 12%



**Maturazione:** raccolta manuale, diraspatura delicata e criomacerazione per 12 ore. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata per 15/20 gg.



**Note degustative:** si presenta di colore rosa con tonalità lilla, al naso offre una piacevole gamma di profumi di fiori di sottobosco (viola, primule) e di frutta rossa (lamponi, fragola). al palato è vellutato, appare dolce e fresco, armonioso nel complesso, persistente e pulito il retrogusto.



**Abbinamenti consigliati:** Ideale su molti piatti a base di verdure come la fava frita con il lardo, parmigiana di melanzana. Piacevole anche su piatti a base di pesce, dalla frittura di pesce o colatura di alici.



**Temperatura di servizio:** 8/10°C



**Bottiglia:** 750 ml