



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