



CENTOVIE

Colli Aprutini IGT Rosato

Vitigno

Montepulciano 100%

Prima annata

2018

Area di produzione

Abruzzo, Roseto degli Abruzzi

Il nuovo vino rosato di Umani Ronchi nasce nelle vigne di Montepulciano site a Roseto degli Abruzzi. Un nuovo progetto, definito dopo alcuni anni di sperimentazione, che ha avuto l'obiettivo di produrre un vino capace di coniugare la forza espressiva del vitigno Montepulciano con uno stile di vinificazione soffice e delicato esaltandone le sfumature fresche e fruttate, ed ottenere un rosato di grande bevibilità e piacevolezza. Centovie è il Rosato Biologico Umani Ronchi.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il Vigneto

Impiantato su un terreno franco argilloso, a tratti sabbioso con buona presenza di scheletro, ha una esposizione a sud/est e si trova a circa 200 metri sul livello del mare. La densità di impianto va dai 1600 ceppi per ettaro del tendone ai 5000 dei filari. La conduzione agronomica è eseguita nel rispetto dei disciplinari di agricoltura biologica.

Vendemmia

E' eseguita a mano, quando le uve hanno raggiunto una gradazione minima attorno ai 18,5° BABO, avendo particolare cura di eliminare eventuali grappoli che non siano perfettamente integri dal punto di vista fitosanitario.

Vinificazione

Le uve Montepulciano raccolte a maturazione ottimale, vengono trasferite delicatamente in pressa per effettuare una breve macerazione a bassa temperatura seguita da una pressatura soffice, al fine di esaltare gli aromi e non estrarre troppo colore. Successivamente il mosto viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, circa 16° C. Prosegue l'affinamento in serbatoi di acciaio, per circa 3-4 mesi prima dell'imbottigliamento.

Formato disponibile

Bottiglia da 0,75 lt.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Bicchieri di servizio

Calice di media ampiezza a tendenza sferica, per consentire una migliore percezione degli aromi complessi. L'apertura diritta valorizzerà il vino in bocca, dirigendolo prima nelle parti laterali e posteriori della lingua, per poi giungere alla punta, e valutare in modo complessivo, la sua morbidezza.

Abbinamenti

Paste ripiene, carne bianca arrosto, pesce arrosto

Temperatura di servizio

12-14° C