

Impressioni Rosato



ANNATA 2025		
PRODUTTORE Gianni Sinesi		
ZONA DI PRODUZIONE L'Aquila, Abruzzo - Italia		
VITIGNO Montepulciano d'Abruzzo 100%		
GRADO ALCOLICO 12,5% Vol		
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Breve contatto con le bucce (24h) Affinamento in acciaio per 4 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.		
NOTE ORGANOLETTICHE Colore Petalo di Rosa dal naso delicato, leggermente piccante, fragola, melograno e litchi riempiono il palato di sapore fruttato, dal finale sulfureo elegante. Bocca: Pulita, vibrante, dolcemente teso, connubio di gusto sapido/acido dal finale piccante e intrigante.		
ABBINAMENTI CONSIGLIATI Da bere solo o in compagnia. Versatile e autoritario, perfetto dall'alba al tramonto di ogni stagione		
TEMPERATURA DI SERVIZIO 13–14 °C	FORMATO BOTTIGLIA 0,75 L	
NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE 1.800	PREZZO ENOTECA 22/25€	