



TOCCO

AZIENDA AGRICOLA

Azienda Agricola Tocco E. | Piazza A. De Gasperi, 9 | 65020 Alanno (PE) | Italy | +39 0858541175 | info@toccovini.com

ROSATO COLLINE PESCARESI I.G.T.



Vitigno

Montepulciano

Denominazione

Colline Pescaresi Rosato I.G.T.

Tipo

Vino rosso

Zona di produzione

Alanno (PE)

Sistema di allevamento

pergola abruzzese

Anno di impianto

2003

Esposizione terreno

sud

Resa per ettaro

120q

Vendemmia

dal 1 al 10 ottobre

Vinificazione

il mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce (12 ore circa) a bassa temperatura, viene lasciato in fermentazione con i propri lieviti indigeni a temperatura controllata

Grado alcolico

13,5% vol

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosato cerasuolo
Odore: piacevoli profumi di frutti rossi, fragoline di bosco e ciliegie mature
Sapore: morbido, fresco e ben equilibrato

Abbinamenti

secondi di mare, anche strutturati, arrostiti di carni bianche, ideale con pizze, salumi e formaggi semi stagionati

Temperatura di servizio

8°-10°C

Formato bottiglia

0,75 lt

Imballo cartoni

da 6 bottiglie

Wine grape varietal

Montepulciano

Denomination

Colline Pescaresi Rosato I.G.T.

Type

Rose wine

Production area

Alanno (PE)

Vine training system

pergola system

Planting year

2003

Land aspect

south

Yield per hectare

120q

Harvest

from October 1st to 10th

Wine production process

the grape must obtained by gently squeezing the grapes spends a short period in contact with the skins (around 12 hours) at a low temperature, and is then left to ferment with its own wild yeast at a controlled temperature

Alcohol strength

13.5% ABV

Organoleptic properties

Colour: deep cherry pink
Nose: luscious red fruit flavours, wild strawberries and mature cherries
Taste: soft, fresh and well-balanced

Pairings

all types of seafood dishes, roasted white meats, ideal with pizza, cured meats and semi-matured cheeses

Serving temperature

8°-10°C

Bottle format

75cl

Case contains

6 bottles

