

IBISCO ROSA

il vino, arte dell'uomo.



ZACCAGNINI

IBISCO ROSA / COLLINE PESCARESI IGT ROSATO



Tipologia

Colline Pescaresi IGT Rosato

Vitigno

Uve a bacca nera

Zona di produzione

Provincia di Pescara

Sistema di allevamento

Tendone

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente precoce

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, crio-macerazione e pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore; illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura.

Maturazione ed affinamento

In acciaio con successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosa brillante di media intensità.

Olfatto: Naso fragrante con note floreali di rosa e di frutta a bacca rossa acidula (lampone, fragola).

Gusto: Al palato risulta ritmato da freschezza e sapidità, che ne caratterizzano il piacevole sorso con il finale aromatico dei piccoli frutti rossi.

Longevità in bottiglia

Si consiglia il consumo preferibilmente entro l'anno successivo alla vendemmia.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 11,5% vol

Temperatura di servizio 10-12°C