

ROSAMANDIA

Molise Rosso
denominazione di origine controllata

UVAGGIO: Montepulciano 100 %

EPOCA DI RACCOLTA: seconda decade di ottobre

RACCOLTA: la raccolta viene fatta manualmente ed il conferimento avviene in cassoni della capacità di 20 quintali.

PIGIATURA: la pigiatura non è molto energica per rispettare l'integrità degli acini. La separazione dei raspi avviene in questa fase.

VINIFICAZIONE: macerazione in vinificatori d'acciaio di piccole dimensioni per una durata di almeno 7-8 giorni con rimontaggi programmati del mosto.

FERMENTAZIONE: la fermentazione alcolica ha una durata di 8-10 giorni ed avviene ad una temperatura di 28°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0 % vol.

ASPETTO: colore rosso rubino intenso

SENSAZIONI OLFATTIVE: elegante al naso, sentore di amarena, mora, mirtillo, frutta di sottobosco.

GUSTO: secco, caldo, moderatamente tannico, persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 ° C.

ABBINAMENTO: carni rosse, primi piatti importanti, cacciagione, formaggi semi-stagionati.



ROSAMANDIA

Molise Red
DOC

Grape variety: Montepulciano 100%

Harvesting time: the second ten days of October

Harvesting: Grapes are harvested by hand and they're picked up into large cases of 20 quintals capacity.

Crushing: crushing isn't made very energetically, to respect the grape's integrity. The destemming is made in that phase.

Vinification: maceration in small steel fermentation tanks, for at least 7-8 days, with programmed stirs of the must.

Alcoholic content: 13,0 % vol.

Colour: intense ruby red

Aroma: elegant at nose, with a scent of blackcherry, blackberry, blueberry and wild berries.

Flavour: dry, warm taste, with smooth tannins.

Serving temperature: 18- 20 °C

Recommended with: red meats, important first courses, wildfowl, medium-aged cheese.