

# ROSAMANDIA

Molise Trebbiano  
denominazione di origine controllata

UVAGGIO: Trebbiano 100 %

EPOCA DI RACCOLTA: terza decade di Settembre

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 le uve pigiate vengono sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene immediatamente raffreddato ad una temperatura di 8-10 ° C e messo a decantare. Dopo 18 ore viene separato il mosto pulito dai fondi e messo a fermentare.

FERMENTAZIONE: la fermentazione alcolica avviene ad una temperatura di 15 ° C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 % vol.

ASPETTO: colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli.

SENSAZIONI OLFATTIVE: elegante al naso, con sentori di mela e frutta matura.

GUSTO: secco, fresco, avvolgente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 ° C.

ABBINAMENTO: carni bianche e formaggi freschi, antipasti e primi a base di pesce.



# ROSAMANDIA

Molise Trebbiano  
DOC

Grape variety: Trebbiano 100%

Harvesting time: the third ten days of September

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: crushed grapes are pressed softly. The must is immediately cooled at a 8-10 °C temperature, then stored. After 18 hours the clean must is parted by grounds and begins the fermentation process.

Fermentation: the alcoholic fermentation is made with a constant temperature of 15 °C.

Alcoholic content: 12,5 % vol.

Colour: straw—yellow colour, with greenish highlights.

Aroma: elegant at nose, with a scent of apple and ripe fruit.

Flavour: dry, fresh, intense.

Serving temperature: 10-12° C

Recommended with: white meats and fresh cheeses, appetizers and fish main courses.

Serving temperature: 12°-14° C.

Serving suggestions: white meats and fresh cheeses, appetizers and seafood.