

# ROSAVITE

Rosato Terre degli Osci  
indicazione geografica tipica

UVAGGIO: Montepulciano 100%

EPOCA DI VENDEMMIA: fine Settembre.

RACCOLTA: la vendemmia viene eseguita manualmente e il conferimento avviene in contenitori di piccole dimensioni.

PIGIATURA: la pigiatura, previa separazione dei raspi, è blanda allo scopo di rispettare l'integrità degli acini.

VINIFICAZIONE: dopo una breve macerazione di 10 ore, in cui il mosto rimane a contatto con le bucce, si esegue una pressatura soffice.

FERMENTAZIONE: in bianco per una durata di circa 10 giorni a una temperatura controllata di 16°-18° C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % vol.

ASPETTO: rosa ciliegia cristallino.

SENSAZIONI OLFATTIVE: fruttato con spiccata intensità di ciliegia, mela rossa, fragoline di bosco e lampone.

GUSTO: fresco, morbido con una nota di fragranza prolungata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14° C.

ABBINAMENTO: Ottimo come aperitivo. Consigliato con antipasti di terra o di mare, salumi e formaggi tipici del Molise. Di facile abbinamento con primi e secondi a base di carne o di pesce.



# ROSAVITE

Rosato Terre degli Osci  
IGT

Grapes: Montepulciano 100%

Harvest time: end of September.

Collection: the harvest is done manually and the transfer takes place in small containers.

Crushing: crushing after separation of the stalks, is mild in order to respect the integrity of the grapes.

Vinification: after a short maceration for 10 hours, in which the juice remains in contact with the skins, you are gently pressed.

Fermentation: white for a period of about 10 days at a controlled temperature of 16°-18° C.

Alcohol content: 13,5% vol.

Appearance: cherry pink crystal.

Aroma: Fruity with strong intensity of cherry, red apple, strawberries and raspberries.

Taste: fresh, soft with a hint of lingering fragrance.

Serving temperature: 12°-14° C.

Serving suggestions: Excellent as an aperitif. Good with seafood or appetizers, meats and cheeses of Molise. Easy to combine with first and second courses of meat or fish.