



FONTAMARA

# ROSATO TERRE DI CHIETI IGT

## UVE

Selezione di uve autoctone a bacca rossa.

## AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

## TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

## EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso ciliegia con brillanti sfumature violacee. Intensi profumi fruttati, delicate note floreali e nuances di banana ed amarena. Di buona struttura, è morbido, fresco ed equilibrato.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salumi, pizza, carni bianche, verdure grigliate, brodetto di pesce, trippa, formaggi freschi. Ottimo come aperitivo.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% alc./vol.

Dimensioni bottiglia 0,75 L.

Chiusura con tappo tradizionale.

## GRAPES

A selection of native red grape varieties.

## PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

## GROUND

Hilly, with medium altitude of 230 metres above sea level, prevalently clay and limestone.

## SELLING PERIOD

January/February of the year following the one of the harvest.

## VINIFICATION AND REFINEMENT

Soft pressing and fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks

## SENSORY CHARACTERISTICS

Cherry red with bright purple tinges. An intense fruity aroma, delicate floral notes and nuances of banana and black cherry. It is full-bodied, smooth, fresh and balanced.

## FOOD AND WINE PAIRING

Cold cuts, pizza, white meat, grilled vegetables, fish soup, tripe, fresh cheese. Excellent as aperitif.

## ALCOHOL CONTENT

12,5% vol.

Bottle size 0.75 L.

Available with traditional cork.

