Rosamonti

TOMMASONE
ROSAMONTI

TOMMASONE
ROSAMONTI

TOMMASONE
ROSAMONTI

Vino rosè realizzato con uve: 80% Aglianico; 20% Piedirosso. - Zona di produzione: tenuta le Coste nel comune di Lacco Ameno a 250 s.l.m. nord - ovest dell'isola d'Ischia.

Valutazione: Nessuna valutazione
Prezzo
Prezzo base, tasse incluse18,00 €

Prezzo di vendita18,00 €

Risparmi:

Fai una domanda su questo prodotto

ProduttoreTommasone Vini

Descrizione

Alcool: Indicato in etichetta

Uvaggio: 80% Aglianico 20% Piedirosso

Zona di produzione: Tenuta Le Coste nel comune di Lacco ameno a 250 s.l.m. nord - ovest dell'Isola D'Ischia

Vinificazione: Le uve intere, raccolte assieme, vengono sofficemente pressate ed il mosto limpido così ottenuto viene addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato con le migliori uve selezionate degli stessi vitigni. Inizia quindi una lenta fermentazione in silos di acciaio inox. Al termine della fermentazione il vino continua la sua maturazione nei silos di acciaio inox dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato. Si attenderà il mese di marzo per l'imbottigliamento. Solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore.

Temperatura di servizio: 8-10 °C .

Colore: Rosa chiaro delicato.

Note di degustazione: Si adatta particolarmente come vino da tutto pasto grazie alla sua freschezza e delicatezza. Un vino estremamente estivo e piacevole. Consigliato con tutte le pietanze a base di pesce, molluschi e crostacei. Ottimo come aperitivo con stuzzichini, ma da provare anche con il Sushi. Da provare anche in abbinamento con la Mozzarella di Bufala

Recensioni

Martedì, 13 Ottobre 2020

Io che amo i rosè ho trovato ad Ischia il mio must-have! Consiglio

Rhonda