



**U**n delicato rosa con sentori floreali e di frutta fresca a bacca rossa, quali ribes, ciliegia, con sfumature erbacee contraddistinguono questo Rosato dal classico Cerasuolo. La freschezza e la persistenza sono perfettamente equilibrati con un finale leggermente mandorlato. Ne vengono prodotte circa 6.000 bottiglie.

**Abbinamenti:** Brodetto di pesce con peperone secco e pomodorini, baccalà con patate e cipolle, pizze fritte, pallotte cacio e ove, frittura di pesce dell'Adriatico.

# ROSATO

Colline Pescaresi IGP



**Denominazione:** Colline Pescaresi IGP

**Zona di produzione:** Loreto Aprutin

**Uvaggio:** Montepulciano

**Terreno:** Argilloso / Calcareo

**Altitudine:** 250 mt

**Metodo di coltivazione:** Agricoltura integrata

**Sistema di allevamento:** Controspalliera

**Anno di impianto:** 2011

**Produzione per ettaro:** 120 q/ha

**Epoca di vendemmia:** Settembre

**Temperatura di servizio:** 8° C

---

Dalle uve di Montepulciano selezionate dai vigneti più giovani di Loreto Aprutino nasce questo Rosato che unisce a sé tradizione ed innovazione. Dopo la raccolta a mano delle uve, si effettua la pigiadiraspatura e la pressatura soffice separando immediatamente il mosto dalle bucce. La vinificazione continua all'interno di serbatoi di acciaio a temperatura controllata ove, al termine della fermentazione, seguirà un periodo di affinamento di 3 mesi.

**CIAVOLICH**  
1853