



CASAL
BORDINO

Soc. Coop. M.d.M. a r.l.
Contrada Termine, 38
66020-CASALBORDINO (CH)

SCHEMA VINO:
CONCA DORATA
ROSATO I.G.T Terre di Chieti

Classificazione del vino:	Vino rosato
Varietà – Vitigni:	Montepulciano 100%
Zona di produzione:	Vigneti situati nelle zone collinari del comune di Casalbordino.
Terreno:	Terreni di medio impasto, misto-argillosi .
Altitudine:	150-200 metri s.l.m.
Forma di allevamento:	Tendone Abruzzese con densità di 2000 viti per ha
Produzione per ettaro:	160 q.li
Bagg annuali prodotti:	N° 5.000
Vendemmia:	Manuale, nella prima decade di ottobre.
Vinificazione:	Diraspatura e contatto delle bucce con il mosto per 4 ore ad una T° di 20 °C. Il mosto fiore che sgronda dalle bucce viene decantato e fermentato con lieviti selezionati ad una temperatura di 18 °C in serbatoi di acciaio.
Maturazione-Affinamento:	3-4 mesi in serbatoi di acciaio
Colore:	Rosato brillante e vivace, tipico della ciliegia (“cerasa”) matura.
Profumo:	Fresco e gradevolmente fruttato.
Sapore:	Gusto morbido, rotondo ed armonico di media corposità e persistenza.
Accostamenti gastronomici:	Pietanze a base di salumi e formaggi freschi.
Temperatura di servizio:	10-12 °C
Temperat. di conservazione:	Luogo fresco ad una T° di circa 5-7°C.