

Aureae Stellae

Trabocco Abruzzo DOC
Rosé - Spumante Brut



Uve: a bacca rossa (da vitigno autoctono)
Grapes: red berry grapes
(from autochthonous vine)



Zona di produzione: Italia
Production Area: Italy



Affinamento sui lieviti: 15/20 giorni
Refinement on lees: 15/20 days

Tempo di elaborazione: minimo 30 gg
Processing time: min 30 days

Gradazione alcolica: 12% vol
Alcohol content: 12% vol



Temperatura di servizio: 6/8°C
Service temperature: 43/46°F



Vinificazione: le uve restano a contatto con le bucce per 4/6 ore a 5°C, ciò favorisce la dissoluzione degli aromi varietali.

Fermentazione: il vino effettua una seconda fermentazione a temperatura controllata in autoclave con lieviti selezionati. Presa di spuma dura 15/20 giorni.

Colore: rosa brillante dal perlage fine e persistente.

Olfatto: sentori di rosa, ciliegia e frutta rossa, con una punta speziata.

Gusto: armonico e persistente con una piacevole nota acida dal finale morbido.

Abbinamenti: crostacei, crudi e zuppe di pesce. Ottimo con la pizza, con i salumi, e come aperitivo.



Vinification: the grapes remain in contact with the skins at low temperature (5°C) for a short time, favouring the dissolution of the varietal aromas.

Fermentation: a second fermentation of the wine occurs in steel tanks with selected yeasts at a controlled temperature. Foaming lasts for 15/20 days.



Colour: brilliant pink colour with a fine and persistent perlage.



Bouquet: rose, cherry and red fruit hints, lightly spicy.



Taste: well balanced and lingering with a pleasant acidity and a smooth finish.



Food pairing: excellent with shell fish, raw fish and fish soups. It goes well with pizza, cold cuts and as an aperitif.