

CAOS

Terre d'Abruzzo Rosato IGT

CITRA

Zona di produzione: Abruzzo.
Production Area: Abruzzo.



Vinificazione: il mosto ottenuto dalla spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione) si illimpidisce. In apposite vasche d'acciaio il mosto limpido fermenta a temperatura controllata.



Vinification: the must is obtained by a gentle pressing of the grapes and after a short contact with the skins at low temperatures (cold-maceration) it becomes clear. The clear must ferments in dedicated stainless steel tanks at a controlled temperature.

Colore: rosa ciliegia.
Colour: cherry pink.



Olfatto: intenso, dai profumi fruttati e sentori di ciliegia, fragola e petunia.

Bouquet: intense, with cherry, strawberry and petunia hints standing out on fruity scents.

Gusto: equilibrato, armonico e con buona persistenza.

Taste: balanced, harmonic and persistent.



Abbinamenti: zuppe di pesce, carni bianche, salumi e formaggi semi-stagionati; si abbina perfettamente con pizza e crostacei. Eccellente come aperitivo.

Food pairing: fish soups, white meat, cold cuts and semi-aged cheeses; it is well paired with pizza and shellfish. Excellent as an aperitif.



Temperatura di servizio: 14/16°C
Service temperature: 57/61°F

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

Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks



Uve: a bacca rossa
Grapes: red berry grapes

