



- **Tipologia:** ROSATO, CIARAMIDU 2018
- **Uve:** Sangiovese 100% , prodotto alle pendici dell'oasi naturalistica del lago dell'Angitola una delle riserve più importanti del Mediterraneo.
- **Forma di allevamento:** cordone orizzontale con sesto di impianto 2,50 mt x 0,85, piante per ettaro 5000 circa con resa media di uva 70 qli; terreno mediamente calcareo di origine granitica
- **Vinificazione:** avviene tra la seconda e terza decade di settembre, Le uve raccolte manualmente e poste in cassette vengono conferite in cantina, diraspate e tenute a basse temperature per 24-36 ore con successiva pressatura soffice, estraendo solo il mosto fiore. Prosegue la fermentazione in serbatoi in acciaio Inox a temperatura controllata. Completato il processo della fermentazione alcolica, viene travasato e lasciato ad affinare sulle fecce fine per 5-6 mesi prima di essere imbottigliato. Le bottiglie subiscono una breve permanenza prima di essere poste in commercio .
- **Colore:** colore rosa tenue
- **Olfatto:** delicato, si spazia dai sentori di erbetta aromatica ai piccoli frutti a bacca rossa
- **Sapore:** l'equilibrio del fruttato e la giusta sapidità lo rende complesso e persistente
- **Gradazione alcolica:** 13,00% vol.
- **Temperatura di servizio:** è preferibile servire ad una temperatura di 14°-15°C
- **Abbinamenti:** aperitivi, primi piatti, eccellente con zuppe di pesce, e secondi di carne, formaggi di media stagionatura.



- **Type:** ROSATO, CIARAMIDU 2018
- **Grapes:** 100% Sangiovese, produced on the slopes of the naturalistic oasis of the lake of Angitola one of the most important reserves in the Mediterranean.
- **Form of cultivation:** horizontal cordon with planting layout 2.50 mx 0.85, plants per hectare approximately 5000 with average yield of grapes 70 qli; medium-calcareous soil of granite origin
- **Vinification:** takes place between the second and third decade of September, The grapes are harvested by hand and placed in boxes and transferred to the cellar, de-stemmed and kept at low temperatures for 24-36 hours with subsequent soft pressing, extracting only the flower must. Fermentation continues in stainless steel tanks at a controlled temperature. Once the alcoholic fermentation process is complete, it is decanted and left to mature on the fine lees for 5-6 months before being bottled. The bottles undergo a brief stay before being placed on the market.
- **Color:** light pink color
- **Smell:** delicate, ranging from hints of aromatic herbs to small red berries
- **Taste:** the balance of the fruitiness and the right flavor make it complex and persistent
- **Alcohol content:** 13.00% vol.
- **Serving temperature:** it is preferable to serve at a temperature of 14 ° -15 ° C
- **Pairings:** aperitifs, first courses, excellent with fish soups, and second courses of meat, medium-aged cheeses.