

Concetto Rosato IGT Terre Di Chieti

Ultimo nato in Azienda Tilli CONCETTO Rosato nasce dal desiderio di catturare in bottiglia i profumi e i colori della primavera sulle colline di fronte il massiccio della Majella, vino proveniente dalla selezione dei migliori grappoli di Montepulciano d'Abruzzo di un giovane piccolo vigneto, nato appunto per la vinificazione in rosa.

- **ALTITUDINE DEL VIGNETO** : 400 Mt slm
- **ESPOSIZIONE** : Sud, Sud-Ovest
- **TERRENO** : Argilloso, ricco di scheletro
- **UVE** : 100% Montepulciano d'Abruzzo
- **NUMERO CEPPI PER ETTARO** : 4000
- **RESA** : 115 q/ha
- **VENDEMMIA** : 15-30 Ottobre con raccolta manuale
- **VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE** : Il mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura, viene lasciato in fermentazione con i propri lieviti indigeni a temperatura controllata per circa 30 giorni. Chiarifica ottenuta per decantazione.
- **AFFINAMENTO** : In vasche di acciaio, a seguire in bottiglia.
- **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** : Il vino presenta un colore rosa ciliegia brillante. Il profumo del vino è gradevole, fine, appena accennato l'accento vinoso, e dal bouquet fruttato; il sapore è morbido, armonico e delicato, con un retrogusto fine di mandorla. Appena acido ben equilibrato.
- **MODO DI SERVIRLO** : Da servire a 12-14° in calici bordolesi.
- **GRADAZIONE ALCOLICA** : 12% Vol
- **PRIMA ANNATA** : 2015

