

## MACCONE ROSATO 19

**Tipologia:** Vino Rosato

**Gradazione alcolica:** 19% Vol

**Vitigno:** 90% Primitivo 10% vitigni minori autoctoni a bacca nera

**Collocazione geografica del vigneto:** Comune di Adelfia

**Tipologia del terreno:** Argilloso

**Sistema di allevamento:** Alberello

**Vendemmia:** Manuale, seguendo le curve di maturazione

**Epoca vendemmia:** Ottobre

**Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata per 30 giorni del solo mosto fiore

**Caratteristiche organolettiche:** Il vino si presenta di un bel rosa corallo vivo; al naso sprigiona sentori di floreale e fruttato evoluti, viola, rosa rossa, frutti di bosco e melograno. In bocca è secco, fresco, sapido con notevole persistenza gusto-olfattiva.

**Formato bottiglia:** borgognotta uvag 75 cl tappo sughero naturale

**Abbinamento gastronomico:** Il vino, essendo alcolico e molto strutturato, si abbina a dei piatti altrettanto strutturati sia di pesce che di carne come zuppa di pesce o brodetto, antipasti di carne come carpaccio e tartare di scottona, ragù di anatra, piatti di carne bianca alla brace e coniglio in potacchio.

**Bicchieri consigliato:** tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente

**Temperatura:** 13-15° C