



SERGIO MOTTURA

CIVITELLA ROSATO 2006

- Classificazione:** Civitella d'Agliano - Indicazione Geografica Tipica
- Uvaggio:** Montepulciano 100%
- Caratteristiche del Vigneto:** Situato su di una collina a tratti percorsa da strisce ghiaiose, il vigneto ha un'estensione di 2 ettari. La densità d'impianto è di 5000 piante ad ettaro ed il sistema di allevamento è a guyot.
- Vinificazione:** Il mosto rimane in macerazione con le bucce per 10/12 ore, in seguito viene travasato e decantato naturalmente a bassa temperatura per ripulirlo da tutte le parti solide. Dopo la decantazione ha inizio la fermentazione alcolica a temperatura controllata.
- Maturazione:** In acciaio per quattro mesi.
- Affinamento:** In bottiglia per almeno tre mesi.
- Longevità:** Mantiene inalterate le proprie caratteristiche per un periodo di 3\4 anni.
- Colore:** Rosa buccia di cipolla.
- Profumo:** Note intense di frutta fresca, ciliegia e Amarena. Persistente e fine.
- Sapore:** Vino robusto, decisamente caldo e avvolgente. Finale sapido e fresco.
- Temperatura di servizio:** 10° - 12° C.
- Abbinamenti:** Essendo un vino da uve rosse ben mature ma con poche ore di contatto con le bucce, non ha l'aggressività dei tannini ma pur sempre la complessa struttura di un rosso. Il risultato è un gran vino facilmente abbinabile con molti cibi. Proponetelo nei buffet come unico vino: si abbinerà bene sia con primi piatti che con verdure, pesce e carni alla griglia. E godetvelo come aperitivo con stuzzichini di formaggio.
- Analisi standard:** Alcool 13%, Acidità totale 5.00, Ph 3.70, Estratto Secco 22,60.

SERGIO MOTTURA Loc. Poggio della Costa,1
01020 CIVITELLA D'AGLIANO (VT)

Tel.0761/914533 - Fax 0761/1810100 - E-mail:vini@motturasergio.it- www.motturasergio.it

ERGIO MOTTURA



CIVITELLA ROSATO
2009

imbottigliato all'origine da
SERGIO MOTTURA

1 - CIVITELLA D'AGLIANO Italia