IL CHIOSO DEI CONTI
PICEDI BENETTINI

ROSATO DEL CONTE

ROSATO DI CESERANO

Caratteristiche
Nomen omen (*il nome è un presagio*...), rosato di tinta cerasuolo praticamente da manuale. La ciliegia cui riconduce il nome è presente, ma surclassata da un sentore di piccoli frutti, con i lamponi in particolare evidenza, una leggera speziatura e un floreale di ciclamino a completare un quadro interessante. In bocca un piccolo tocco di arancia rossa prepara all'esplosione della croccantezza del lampone, che torna in retronasale dopo un sorso sapido e un finale piacevolmente amaricante.

Varietà delle uve e zona di produzione
Prodotto con uve Ciliegiolo dai vigneti del Podere Ceserano, splendido contesto naturalistico della Lunigiana storica in Comune di Fivizzano (MS).

Tipo di allevamento
Guyot sui tipici terrazzamenti ampi lunigianesi a 250 metri di altitudine.

Resa effettiva delle uve per ettaro
Max 80 q.li

Resa effettiva in vino
Max 70%

Gradazione alcolica
12 % vol.

Acidità totale
Min. 5 g/l

Estratto secco
Min. 16 g/l

Abbinamenti gastronomici
Versatile nel suo essere sia vino da "merenda" (che con pane e salame si finisce la bottiglia senza accorgersene) che vino da pasto. In questo caso si comporta più come un bianco che come un rosso, provatelo quindi su pesce all'acqua pazza, su una pasta fresca ai gamberi, su qualunque ricetta che abbia un tocco di acidità, magari per aggiunta, misurata, di zenzero o scorza di agrume.

Az. Agr. Il Chioso dei Conti Picedi Benettini
19021 Arcola (Sp) Italia
Via Sommovigo snc, Frazione Baccano
Tel. +39 335 5828023 – info@cantinapicedi.it
www.cantinapicedi.it