



CASTEL DE PAOLIS

AZIENDA AGRICOLA



Rosathea

IGT Rosso Lazio 2016

Tipologia vino: Rosso dolce

Alcol: 14 %

Bottiglia: 0,375 lt (Bordolese)

1° anno di produzione: 1993

Uvaggio: Moscato Rosa 100%

Esposizione e altitudine: Collinare 250 m s.l.m.

Tipo di terreno: Origine vulcanica. Tufi granulari e pozzolane

Sistema di allevamento: Guyot/Archetto

Densità d'impianto: 5500 piante/Ha

Età media delle viti: 28 anni

Resa uva per ettaro: 40 ql/Ha

Fermentazione: Vasca in acciaio a temperatura controllata 18/20 °C

Durata fermentazione: 10/12 giorni

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE:	Rosso rubino con riflessi violacei
OLFATTO:	Confettura di frutti di bosco, amarena, petali di rosa
GUSTO:	Dolce e vellutato, con una buona freschezza. Lunga persistenza fruttata.
ABBINAMENTO:	Pasticceria secca, crostate di frutta e ricotta, dolci al cioccolato
TEMPERATURA SERVIZIO:	12 °C
MODALITA' SERVIZIO:	Stappare e servire in bicchieri a calice medio/piccolo

Castel de Paolis 2010 Azienda Agricola S.r.l.

Via Val de Paolis snc – 00046 Grottaferrata (Roma) - PI/CF: 10967171009 - Tel./Fax 06-9412560

www.casteldepaolis.com – info@casteldepaolis.com