

# TERRAINCAMICIA ROSATO



Vin mousseux refermenté en bouteille

Terraincamicia Rosato raconte les journées où le travail s'entrelace avec la terre. Frais, sapide et fruité, avec des notes de petits fruits rouges, c'est un vin mousseux immédiat et convivial, conçu pour les moments simples et pour célébrer ce qui naît de l'engagement quotidien.

Idéal à l'apéritif, il s'accorde avec des charcuteries délicates, des fritures de mer, des plats de pâtes légers et des plats de la cuisine méditerranéenne, accompagnant les saveurs vives de chaque plat par sa fraîcheur et sa sapidité.

**CÉPAGE** 100% Montepulciano

**ANNÉE DE PLANTATION** 2001

## SYSTÈME DE CONDUITE

Geneva Double Curtain.

## VENDANGE

Récolte manuelle, première semaine de septembre.

## VINIFICATION

Fouillage-éraflage, pressurage doux et fermentation en acier inoxydable à température contrôlée avec des levures sélectionnées. Refermentation naturelle en bouteille.

## ÉLEVAGE

Sur lies en bouteille jusqu'au moment de la consommation.

## COULEUR

Rose cerise, avec les voiles typiques de la refermentation en bouteille.

## ARÔME

Notes de fruits rouges frais (fraise des bois, cerise), avec des senteurs florales et de légères nuances de levure.

## GOÛT

Frais, sapide et persistant, avec une bulle fine et une finale harmonieuse.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** 6-8°C



Il peut être dégusté limpide, après décantation, ou agité pour en apprécier la version plus rustique et traditionnelle.

**PARTICULARITÉ**