

ALTOPIANO rosato  
TERRE DI COSENZA DOP



## ALTOPIANO

**Classificazione:** TERRE DI COSENZA D.O.P.

**Tipologia:** rosato;

**Bottiglie Prodotte:** 30.000

**Territorio:** la provenienza delle uve da cui si ottiene Altoiano rosato è esclusivamente provinciale, sono preferiti i territori collinari, con altezza media di 400-500 mt. slm.;

**Vitigni:** Magliocco in purezza;

**Metodo di Coltivazione:** tradizionalmente ad alberello;

**Periodo di Vendemmia:** da fine settembre a metà ottobre;

**Vinificazione:** pressatura soffice e breve contatto con le bucce;

**Fermentazione:** in acciaio con temperature controllate;

**Affinamento:** prima in acciaio per circa sei mesi, poi alcuni mesi in bottiglia;

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosato cerasuolo caratteristico, dai riflessi porpora;

**Profumo:** intenso, delicato aroma di amarena su uno sfondo di frutti di bosco;

**Sapore:** morbido, piacevole, di buona acidità, equilibrato;

**Abbinamenti Gastronomici:** ottimo aperitivo o fuoripasto, è particolarmente indicato con i piatti della cucina marinara, come gli spaghetti ai frutti di mare, la zuppa di crostacei o la frittura di paranza;

**Temperatura di Servizio:** servire fresco, consigliata 10-12 °C.

**Gradazione Alcolica:** 12% vol.

CL 75



**CANTINE SPADAFORA srl**

Z.I. Piano Lago, 18 - 87050 Mangone (Cs) | Italia

Dep. in Donnici Inf. (Cs) | Tel. (0984)969080 | Fax (0984)980618

website: [www.cantinespadafora.it](http://www.cantinespadafora.it) | mail: [info@cantinespadafora.it](mailto:info@cantinespadafora.it)

