



## Plenus Rosato 2016

*Cantina:* Marina Palusci

*Denominazione:* Rosato IGT

*Tipologia:* Rosato

*Regione:* Abruzzo

*Vitigni:* Montepulciano D'Abruzzo, Sangiovese, Malvasia, Pecorino, Lambrusco Salamino, Trebbiano Abruzzese, Moscato Rosa

*Certificati:* Biologico, Autocertificato Naturale, Certificato S.A.I.N.S.

*Denominazione:* Rosato IGT

*Annata:* 2016

*Grado Alcolico:* 12.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Senza Solfiti Aggiunti

*Affinamento:* 10 mesi in Acciaio - 6 mesi in Bottiglia

*Abbinamenti:* Antipasti, Formaggi Semi Stagionati, Frittura di pesce, Pizza, Primi piatti delicati

*Bottiglie prodotte:* 6600

*Invecchiamento:* fino al 2021

*Temperatura di servizio:* 12-14 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il Plenus Rosato IGT Colline Pescaresi è prodotto dall'unica azienda italiana ad avere la certificazione S.A.I.N.S., l'azienda agricola Marina Palusci. Questo vino è ottenuto da una fermentazione spontanea con lieviti indigeni naturalmente presenti sulle bucce delle uve stesse. Le uve vengono raccolte a mano, diraspate, pressate e messe in serbatoi in acciaio dove il mosto fermenta per circa 18 giorni. L'affinamento in cisterne di acciaio sulle proprie fecce fini dura circa 10 mesi ed è seguito dall'imbottigliamento con tappo a vite con liner Tin Foil a cui segue un periodo di affinamento minimo in bottiglia di 6 Mesi. Plenus Rosato è un vino non filtrato e non stabilizzato e soprattutto non contiene nessun additivo chimico in cantina. Vino senza solfiti aggiunti Certificato S.A.I.N.S.

## Note di degustazione

Il Plenus Rosato ha un colore rosa scarico, di buona consistenza e limpidezza. La nota fruttata è dominante ed impreziosita da sentori floreali. Al palato è fresco e perfettamente equilibrato grazie ad una contrapposizione tra un'ottima struttura ed una buona acidità. Fresco, vivace, il Plenus Rosato è pieno e abbondante, di grande persistenza.