



Eughenos Raggio di Luna 2018

Cantina: Azienda Agricola Di Cato

Denominazione: Terre Aquilane IGP

Tipologia: Rosato

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Montepulciano D'Abruzzo

Certificati: Biologico

Denominazione: Terre Aquilane IGP

Annata: 2018

Grado Alcolico: 11.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 32 mg/l

Affinamento: 4 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Antipasti, Pesce, Pizza

Bottiglie prodotte: 1500

Invecchiamento: fino al 2023

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Dalle uve di Montepulciano vinificate con breve macerazione delle bucce nasce il Rosato Terre Aquilane IGP Eughenos Raggio di Luna dell'azienda agricola Di Cato. Raccolti a mano i grappoli vengono diraspati e lasciati in macerazione per una notte in cisterna d'acciaio. Al mattino il mosto viene separato dalle bucce. I lieviti indigeni fanno partire la fermentazione che avviene a temperatura ambiente ma in modo lento, grazie alle basse temperature di fine ottobre che non superano i 18°. A fine fermentazione si effettua un primo travaso per eliminare le parti più grossolane. Nei 4 mesi successivi di riposo in acciaio decanta naturalmente per sedimentazione tra un travaso e l'altro. Eughenos Raggio di Luna non è stabilizzato e non chiarificato né filtrato viene messo in bottiglia con la luna piena di febbraio. Volutamente imbottigliato come Rosato igp Terre Aquilane.

Note di degustazione

Eughenos Raggio di Luna è un vino dal carattere versatile, affascinante, dal caratteristico color rosso ciliegia, delicatamente vinoso, fresco e fruttato. Rosa selvatica, liquirizia, erbe di montagna. Il Rosato Eughenos Raggio di Luna 2018 dell'azienda Di Cato è un vino facile da abbinare al pesce, alla pizza ma sostiene senza difficoltà anche antipasti di salumi e formaggi.