

# GRAZIEAMMÈ

## GRAZIEAMMÈ ROSATO



**Uve:** Montepulciano (vitigno autoctono).

**Grapes:** Montepulciano (native vine).

**Vinificazione:** il mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (uno/due giorni a 5°C), viene fermentato a temperatura controllata.

**Vinification:** the must obtained from soft pressing of the grapes, after a brief contact with the skins at low temperature (one / two days at 5 °C), is fermented at a controlled temperature.

**Affinamento:** in serbatoi di acciaio inox.

**Aging:** in stainless steel tanks.

**Vista:** rosso ciliegia brillante, con riflessi tendenti allo scarlatto.

**Sight:** bright cherry red, with reflections tending to scarlet.

**Olfatto:** bouquet intenso e piacevolmente fruttato, note di "cerasa" e melograno, incorniciati da una pregiata nota vanigliata.

**Smell:** intense and pleasantly fruity bouquet, notes of "cerasa" and pomegranate, framed by a precious vanilla note.

**Gusto:** molto fresco in bocca grazie alla buona acidità, morbido ed armonico, si avvertono note fruttate di ciliegia seguite da un finale ammandorlato.

**Taste:** very fresh in the mouth thanks to its good acidity, soft and harmonious, there are fruity notes of cherry followed by an almond final.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Alcohol content:** 13% vol.

**Temperatura di servizio:** da servire ad una temperatura di 12/14 °C.

**Serving temperature:** to be served at a temperature of 12/14 °C.

**Abbinamenti:** ottimo con zuppe di pesce, triglie, primi piatti a base di pomodoro, carni bianche, formaggi semi-stagionati, si abbina bene con la pizza. Eccelso con i crostacei e scampi.

**Pairings:** excellent with fish soups, mullet, tomato-based first courses, white meats, semi-mature cheeses, it goes well with pizza. Excellent with shellfish and scampi.