
ONDA ANOMALA

DOMAINE Controvento

VIGNERON Vincenzo Di Meo

VILLE Rocca San Giovanni, Chieti

REGION Abruzzes

Appellation Vino Rosato

Cépages 100% Montepulciano (4,5ha plantés en 1998 + 1ha en 2015)

Rendements moyens 60 hl/ha

Viticulture Biologique, Biodynamique

Vendanges Manuelles (4,5ha) - Guyot

Vinification Non collé, non filtré, sans intrants chimiques, sans soufre ajouté.
Rosé; macération de 36 heures.

Élevage 5 mois sur lie en cuve d'inox

Alcool 12 %

SO² total 10 mg/l

Terroir Sol argilo calcaire. 126m au-dessus du niveau de la mer, exposition NE/SO.

Climat Méditerranéen

Conseil de service Vin rosé aux reflets de couleur cerise pâle.
Nez de fraises des bois, rhubarbe et d'épices douces.
En bouche : acidité et fraîcheur, côté végétal et salin.
Recommandé pour un service au verre.

