



TOMMASONE

VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

ROSAMONTI

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino: Rosato

Vitigno: Piediroso e Guarnaccia

Altitudine: 250 metri slm

Esposizione: nord- ovest

Terreno: Terreno vulcanico con una buona dotazione di potassio e fosforo

Densità di impianto: 6.000 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: Controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: manuale, a metà settembre, in cassette da 20kg

Vinificazione ed affinamento: Diraspa-pigiatura, a cui segue la decantazione del mosto fiore per sedimentazione naturale a bassa temperatura. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (12°C) in silos di acciaio inox refrigerati ed il successivo affinamento, per diversi mesi sulle fecce nobili con frequenti "battonage". Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento.

Colore: rosa tenue luminoso

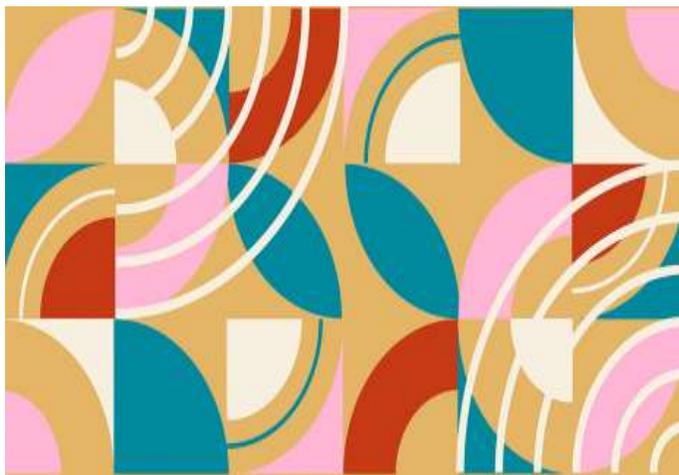
Note olfattive: frutta rossa, lampone, fragola

Note gusto – olfattive: secco, fresco, sapido

Temperatura di servizio: 8-10°C

Bottiglie prodotte: 7.000

L'etichetta è stata realizzata in collaborazione con gli studenti della Scuola di Decorazione dell'Accademia Di Belle Arti di Napoli.



ARTISTA: Daniela Ventre

La mia etichetta tiene in sé forme e colori che rimandano all'isola di Ischia e alla produzione vinicola. Il blu delle acque termali e del mare si mescola a forme tondeggianti o anche allungate che riprendono, in modo stilizzato, gli acini d'uva. I tratti bianchi e gli elementi di raccordo si ispirano a tralci e germogli.