

# GIANNICOLA DI CARLO

## NOBU1830 MERLOT ROSATO

*Dal termine giapponese «prolungare», Nobu rappresenta il prolungamento della storia della Famiglia Di Carlo, che inizia nel 1830 con la prima esportazione di uve da parte di Camillo Di Carlo nelle terre del Regno di Savoia e del Gran Ducato di Toscana. La storia oggi prosegue con un solco proiettato nel terreno verso le future generazioni!*

**TIPOLOGIA:** Rosato

**VITIGNO:** Merlot 100%

**ANNATA:** 2022

**ZONA DI PRODUZIONE:** Provincia di Chieti

**ESPOSIZIONE:** Sud Est

**ALTITUDINE:** 350 m s.l.m.

**TERRENO:** Calcaree ciottoloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola Abruzzese

**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:** 90 q

**VENDEMMIA:** Selezione manuale

**PERIODO:** Settembre

**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** Tecniche del passato con stile e gusto contemporaneo. Particolare ed esclusiva tecnica di vinificazione della famiglia Di Carlo. Raffreddamento delle uve con successiva fermentazione su lieviti indigeni in vasche di cemento e in anfore.

**GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA:** 13 %Vol.

**ZUCCHERO RESIDUO:** 6 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,2 g/l

**COLORE:** Rosato brillante

**PROFUMO:** Profumi di frutti rossi con piacevoli aromi di fragoline di bosco, lamponi e ciliegie. Fresche note floreali di viola e rosa canina

**SAPORE:** Di buona struttura e acidità. Grande persistenza e piacevolezza. Rinfrescante su trama minerale.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Piatti di mare, aperitivi, salumi, baccalà, bolliti, carni bianche, frittore, pizza

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°

