



LACANOSA

CONSUS

MARCHE ROSATO
IGT

Conso, dal latino "Consus", era una figura mitologica romana, divinità antica del Grano, simbolo della forza generatrice insita nel chicco di frumento. L'etimologia del nome Consus potrebbe derivare dal verbo latino "conserere", seminare o dal verbo "condere", fare raccolta. È un omaggio alla fertilità ed alla rigidità della nostra terra, con una grande vocazione e cultura agricola e vitivinicola.



VITIGNO: Sangiovese 100%.

VIGNETI: da 350 a 550 metri sul livello del mare; allevati a cordone speronato; dai 4.545 ai 5.680 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE: diraspatura delicata e pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore, breve macerazione e salasso.

MATURAZIONE: in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia a temperatura a 15 °C.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosato brillante.

Profumo: fragrante con note di frutti rossi.

Sapore: fresco, minerale con una delicata nota finemente acida.

GRADO ALCOLICO: dai 12,5 ai 13,5% vol. in base all'annata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: eccellente come aperitivo con salumi leggeri o a tutto pasto con zuppa di pesce, crostacei, frutti di mare, piatti di pesce in genere. Ideale anche con carni bianche saporite e verdure alla parmigiana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C.

DURATA: da bersi preferibilmente entro due anni.

La Canosa Agr. Srl

Contrada San Pietro, 6 | Fraz. Castel di Croce ROTELLA (AP)

lacanosaagricola.it