



FATTORIA ROSE ROSSE

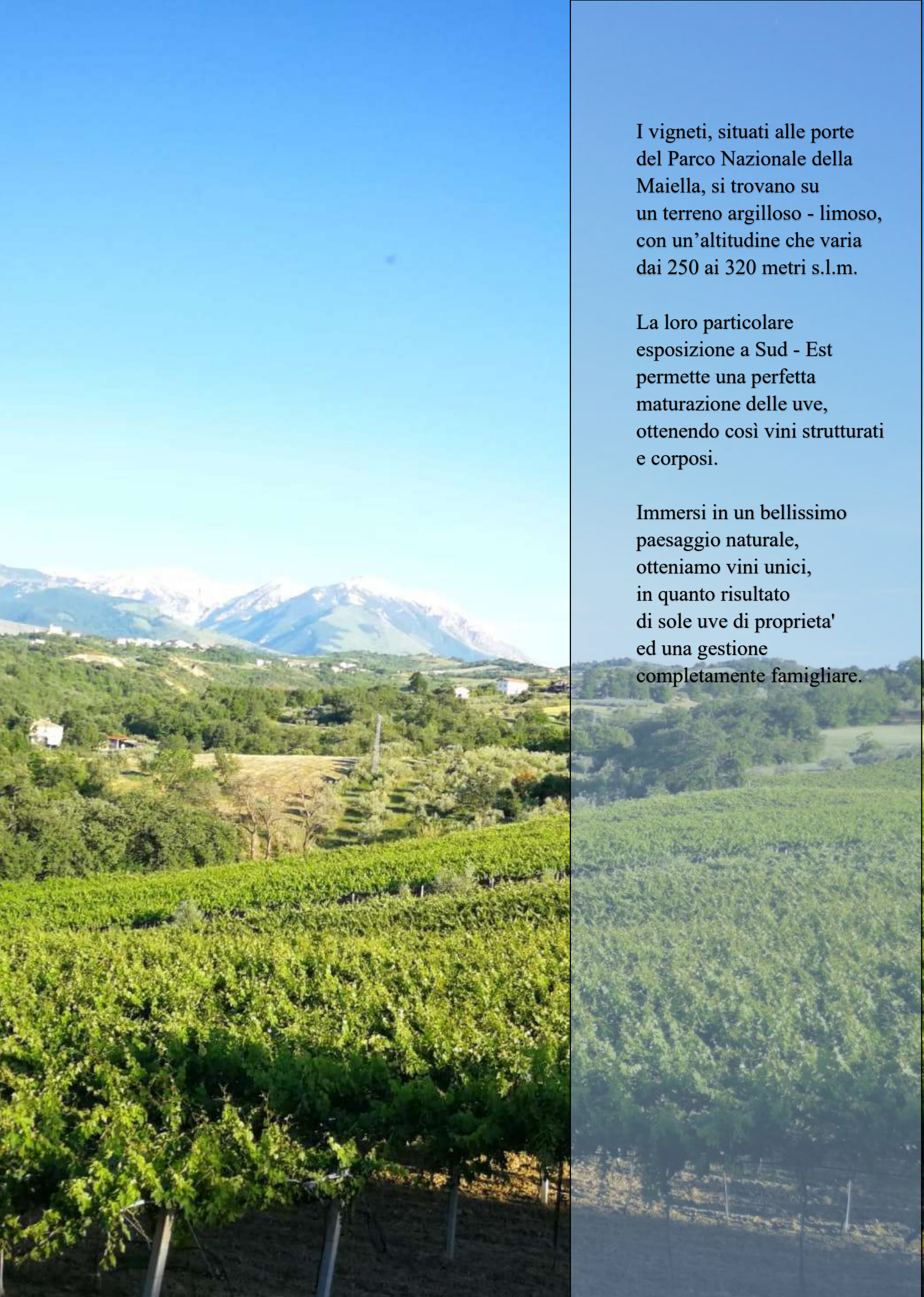
Fattoria Rose Rosse è proprio la storia di un sogno.

Marco insieme a sua moglie Anita, provenendo da generazioni di viticoltori, hanno deciso nel 2005 di investire passione e amore nei loro terreni, iniziando a vinificare le proprie uve.

Nata come una piccola realtà, ad oggi conta 11 ettari vitati, con diverse varietà di vitigni autoctoni.

Su una dolce collina vocata alla coltivazione della vite sorge il paese di San Valentino ed è proprio qui che si estendono i vigneti dell'azienda.





I vigneti, situati alle porte del Parco Nazionale della Maiella, si trovano su un terreno argilloso - limoso, con un'altitudine che varia dai 250 ai 320 metri s.l.m.

La loro particolare esposizione a Sud - Est permette una perfetta maturazione delle uve, ottenendo così vini strutturati e corposi.

Immersi in un bellissimo paesaggio naturale, otteniamo vini unici, in quanto risultato di sole uve di proprietà ed una gestione completamente familiare.

66.000 Ducati



Denominazione: Merlot IGT Terre d'Abruzzo

Uve: Merlot

Alcol: 15.50% vol

Annata: 2025

Zona di produzione: San Valentino in Abruzzo Citeriore

Altimetria dei vigneti: 320 metri s.l.m

Esposizione: Sud-Est

Tipo di terreno: argilloso-limoso

Sistema di allevamento: GDC

Vendemmia: metà settembre

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con riflessi granata; ottimo equilibrio, fruttato, nonostante il suo titolo alcolometrico si presenta di facile beva. Tannini morbidi e delicati, persistenza lunga.

Vinificazione: ottenuto da uve Merlot raccolte a mano. Macerazione con bucce a temperatura controllata tra i 25 e i 27 °C .

Affinamento: affinamento in botti in acciaio per 8 mesi con successivo breve passaggio in barrique di circa 2 mesi.

Abbinamenti: particolarmente indicato per primi piatti, sughi di carne, arrosti e formaggi di media stagionatura.

Castrum Petrae



Denominazione: Rosso IGT Colline Pescaresi

Uve: Montepulciano

Alcol: 14 % vol

Annata: 2024

Zona di produzione: San Valentino in Abruzzo Citeriore

Altimetria dei vigneti: 300 metri s.l.m

Esposizione: Sud-Est

Tipo di terreno: argilloso-limoso

Sistema di allevamento: GDC

Vendemmia: fine ottobre

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso; ben strutturato, offre freschezza e sapidità sostenute da un deciso morso tannico. Persistenza balsamica elevata.

Vinificazione: ottenuto da uve Montepulciano raccolte a mano. Macerazione con bucce a temperatura controllata tra i 25 e i 27 °C .

Affinamento: affinamento in botti in acciaio per 4 mesi e successivo affinamento in barrique per 6 mesi. Affinamento finale in bottiglia di 4 mesi.

Abbinamenti: particolarmente indicato per arrosti e formaggi stagionati, si abbina bene anche a brasati e bolliti. Per via della sua persistenza, ideale come vino da meditazione.



Orizzonti Rosso



Denominazione: Rosso IGT Colline Pescaresi

Uve: Montepulciano

Alcol: 14.5 % vol

Annata: 2022

Zona di produzione: San Valentino in Abruzzo Citeriore

Altimetria dei vigneti: 300 metri s.l.m

Esposizione: Sud-Est

Tipo di terreno: argilloso-limoso

Sistema di allevamento: GDC

Vendemmia: inizio ottobre

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino concentrato, dal bordo violaceo. Sapore profondo con un corpo robusto e persistente.

Vinificazione: ottenuto da uve Montepulciano raccolte a mano. Macerazione con bucce a temperatura controllata tra i 25 e i 27 °C.

Affinamento: affinamento in botti in acciaio per 10 mesi e successivo affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Abbinamenti: si accompagna con carni rosse alla brace, selvaggina, salumi e formaggi stagionati.



Orizzonti Rosato



Denominazione: Rosato IGT Colline Pescaresi

Uve: Montepulciano

Alcol: 14 % vol

Annata: 2025

Zona di produzione: San Valentino in Abruzzo Citeriore

Altimetria dei vigneti: 320 metri s.l.m

Esposizione: Sud-Est

Tipo di terreno: argilloso-limoso

Sistema di allevamento: GDC

Vendemmia: metà settembre

Caratteristiche organolettiche: colore rosato tipico della vinificazione in bianco delle uve rosse. Il profumo è fragrante e aromatico con un sapore fresco e elegante.

Vinificazione: ottenuto da uve Montepulciano raccolte a mano e vinificate in bianco. Fermentazione a temperatura controllata tra i 14 e 16 °C in botti di acciaio.

Abbinamenti: particolarmente indicato per antipasti con salumi delicati, zuppe di pesce, pesce alla griglia, arrosti di carni bianche, formaggi di media stagionatura.



Orizzonti Cococciola



Denominazione: Cococciola IGT Colline Pescaresi

Uve: Cococciola

Alcol: 14.50 % vol

Annata: 2025

Zona di produzione: San Valentino in Abruzzo Citeriore

Altimetria dei vigneti: 250 metri s.l.m

Esposizione: Sud-Est

Tipo di terreno: argilloso-limoso

Sistema di allevamento: GDC

Vendemmia: fine settembre

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con odore fruttato e sentori di pesca a polpa bianca e pera. Sapore fresco e sapido, di buon equilibrio.

Vinificazione: ottenuto da uve Cococciola raccolte a mano e vinificate in bianco. Fermentazione a temperatura controllata tra i 14 e 16 °C in botti di acciaio.

Abbinamenti: a tavola si abbina molto bene ad antipasti di mare, in particolare crudi di pesce, in generale con pietanze di pesce.



Orizzonti Pecorino



Denominazione: Pecorino IGT Colline Pescaresi

Uve: Pecorino

Alcol: 13.50 % vol

Annata: 2025

Zona di produzione: San Valentino in Abruzzo Citeriore

Altimetria dei vigneti: 250 metri s.l.m

Esposizione: Sud-Est

Tipo di terreno: argilloso-limoso

Sistema di allevamento: GDC

Vendemmia: inizio settembre

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino tenue. Odore fruttato con note agrumate ed un sapore pieno e persistente.

Vinificazione: ottenuto da uve Pecorino raccolte a mano e vinificate in bianco. Fermentazione a temperatura controllata tra i 14 e 16 °C in botti di acciaio.

Abbinamenti: particolarmente indicato per piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure.



Orizzonti Passerina



Denominazione: Passerina IGT Terre d'Abruzzo

Uve: Trebbiano

Alcol: 13.50 % vol

Annata: 2025

Zona di produzione: San Valentino in Abruzzo Citeriore

Altimetria dei vigneti: 250 metri s.l.m

Esposizione: Sud-Est

Tipo di terreno: argilloso-limoso

Sistema di allevamento: GDC

Vendemmia: inizio settembre

Caratteristiche organolettiche: colore giallo tenue con riflessi verdognoli, profumo aromatico con un gusto fine ed elegante.

Vinificazione: ottenuto da uve Passerina raccolte a mano e vinificate in bianco. Fermentazione a temperatura controllata tra i 14 e 16 °C in botti di acciaio.

Abbinamenti: accompagna molto bene paste con frutti di mare o sughi di pesce, risotti alla marinara, minestre di verdure o di legumi.



Orizzonti Malvasia



Denominazione: Malvasia IGT Colline Pescaresi

Uve: Malvasia

Alcol: 13.50 % vol

Annata: 2025

Zona di produzione: San Valentino in Abruzzo Citeriore

Altimetria dei vigneti: 250 metri s.l.m

Esposizione: Sud-Est

Tipo di terreno: argilloso-limoso

Sistema di allevamento: GDC

Vendemmia: metà settembre

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con odore fruttato e agrumato. Assaggio morbido ravvivato da buona freschezza e progressiva sapidità.

Vinificazione: ottenuto da uve Malvasia raccolte a mano e vinificate in bianco. Fermentazione a temperatura controllata tra i 14 e 16 °C in botti di acciaio.

Abbinamenti: a tavola si abbina molto bene ad antipasti di mare, aperitivi, primi piatti di pasta e risotti.



I nostri vini nascono dal perfetto connubio
tra il lavoro sapiente del viticoltore
e la straordinarietà di questa terra.





FATTORIA ROSE ROSSE



C.da Valchete, 23 – 65020 San Valentino in Abruzzo Citeriore (PE)



info@fattoriaroserosse.com



340 8002 805



www.fattoriaroserosse.com