

# TADZIO

LUMINOSO, CON NOTE DI BACCHE  
E TUTTAVIA PRONUNCIATA MINERALITÀ

## IGT Lazio Rosato

Il Tadzio rosato si ottiene dalla pigiatura dell'uvaggio Aleatico. Il colore luminoso, tra l'olivello spinoso e il corallo, non dovrebbe mancare su nessuna terrazza estiva. L'intenso Rosé è caratterizzato da uno straordinario sapore pieno ed è adatto quindi anche per i bevitori di vino rosso che vogliono godere di un vino fresco in estate.

Vitigni	Aleatico
Superfici viticole	Vigneti nel comune di Gradoli, a 550 metri di altezza
Vinificazione	Il rosso uvaggio Aleatico viene premuto immediatamente dopo la raccolta e viene vinificato come un vino bianco; circa 4 settimane di fermentazione in serbatoio in acciaio inox a temperatura controllata (16° bis 18° C).
Invecchiamento	Maturazione di lunga durata del vino giovane su fecce in serbatoi in acciaio inox
Analisi sensoriale	Al naso profumo di rosa associato a fruttata eleganza, succoso, con autentiche note dei frutti dell'Aleatico, pronunciata mineralità da terreno vulcanico; sentori di erbe, fiori e frutta fresca nel finale
Da abbinare con	Piatti asiatici, frutti di mare alla griglia, paella, asparagi, un barbecue tra amici o servito ben freddo anche come aperitivo
Premi	"Oro" (95 punti secondo il sistema di valutazione PAR) al "Premio Internazionale dei Vini Biologici 2018"
Nome	Tadzio è il nome del bel ragazzo nel romanzo di Thomas Mann "Morte a Venezia".



Ulteriori informazioni su Villa Caviciana sono disponibili su [www.villacaviciana.com](http://www.villacaviciana.com).  
Vi preghiamo di indirizzare le Vostre richieste e i Vostri ordini a [info@villacaviciana.com](mailto:info@villacaviciana.com).



ALEATICO