

SAURO

Terre di Chieti - Rosato Igp

Annata *non dichiarata* - litri **0,75** - **PRODOTTO** in ITALIA



www.studiovanni.com

Terreno e forma d'allevamento

Uve Uve a bacca nera

Altimetria Da 60 a 200 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno Da medio impasto ad argilloso

Giacitura ed esposizione Da pianeggiante a media collina

Densità di impianto 1600 ceppi/ettaro

Resa per ettaro 160 q.

Forma di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, intorno alla metà di Settembre

Macerazione delle Buccie:

Circa quattro ore all'interno della pressa

Temperatura della Fermentazione:

18°C

Pressatura:

Le uve vengono pressate in maniera soffice, senza eliminare i raspi, per favorire l'estrazione del mosto fiore. Decantazione del mosto a freddo per 24 ore

Fermentazione Malolattica:

No

Affinamento:

In serbatoio di acciaio

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **12,00%** Vol.

- Estratto Secco < **20** g/l

- Acidità Totale **5,50 - 6,50** g/l

- PH **3,25 - 3,40**

- Zuccheri Residui **4 - 5** g/l

- Anidride Solforosa **Contiene Solfiti**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosa vivace, di media intensità

Profumo: profumo fresco e fruttato, di buona intensità

Gusto: corpo di buona persistenza, sapido e fresco

Modalità di Servizio

Temperatura ideale **8 - 10°C**

Vino versatile, abbinabile a piatti di pesce, primi piatti leggeri, carni bianche, formaggi freschi

Revisione (Rev, 1 - 05/06/2023)

Cantina Miglianico Soc. Coop. Agricola - Partita IVA 00092380690

Via San Giacomo, 40 - 66010 MIGLIANICO (CH) / ITALIA - tel. +39 0871 95831 - www.cantinamiglianico.it