

VINO ROSSO

Bag in Box

Annata non dichiarata - litri 3 / litri 5 - **PRODOTTO in ITALIA**



www.studiovani

Terreno e forma d'allevamento

Uve Uve a bacca nera

Altimetria Da 80 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 180 q.

Forma di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale

Macerazione delle Buccce:

Ha una durata di 6 - 8 giorni durante i quali diversi rimontaggi consentono l'estrazione del colore

Temperatura della Fermentazione:

26°C

Pressatura:

Soffice

Fermentazione Malolattica:

Si

Affinamento:

In acciaio

Caratteristiche Chimiche

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

- Estratto Secco < **22** g/l

- Acidità Totale **5,00 - 5,50** g/l

- PH **3,50 - 3,60**

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

- Anidride Solforosa **Contiene Solfiti**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: profumo di frutta rossa, di buona intensità, con delicate note speziate

Gusto: corpo di media intensità, sapido, presenta un finale di bocca equilibrato e tannini morbidi

Modalità di Servizio

Temperatura ideale **16 ÷ 18°C**

Primi piatti in salsa rossa, secondi di carne, salumi di media stagionatura

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