

VINO ROSATO

Bag in Box

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



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 180 q.

Forma di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, intorno alla metà di Settembre

Macerazione delle Bucche:

Circa quattro ore all'interno della pressa

Temperatura della Fermentazione:

16°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 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 pesce di piccola taglia, primi piatti leggeri, carni bianche, formaggi freschi

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