



### Terreno e forma d'allevamento

Uve Uve a bacca nera
Altimetria Da 150 a 250 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno Argilloso-Limoso
Giacitura ed esposizione Collinare, con vigneti
esposti a Nord-Ovest e Sud
Densità di impianto 1600 ceppi/ettaro
Resa per ettaro 120 q.
Forma di allevamento Pergola abruzzese

# Vinificazione

#### Vendemmia:

Esclusivamente manuale nella seconda decade di Settembre

## Vinificazione:

Le uve vengono raccolte a mano, pigiate e pressate molto sofficemente

#### Macerazione:

Il mosto viene lasciato a contatto con le fecce per 10 gg, a bassa temperatura, per favorire la naturale diffusione degli aromi contenuti nei frammenti di buccia

#### **Pulizia Mosto:**

Il mosto viene illimpidito per decantazione a freddo, a 10°C per 48 ore

### Temperatura della Fermentazione:

16°C

### **Affinamento:**

Circa due mesi a contatto con le fecce di fermentazione

## Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica 12,50% Vol.
- Estratto Secco 22 g/l
- Acidità Totale **6**,00 **6**,50 g/l
- PH **3,**20 **3,**30
- Zuccheri Residui 3 g/l
- Anidride Solforosa Contiene Solfiti

# Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosa corallo tenue

**Profumo:** profumo fresco con note di frutta esotica e lievi note speziate

Gusto: corpo snello, con una buona spalla acida, sapido e piacevole; retrogusto delicatamente fruttato

### Modalità di Servizio

Temperatura ideale 10 - 12°C Interessante come aperitivo, ben accompagna i crudi di mare, i crostacei ed i guazzetti di pesce

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