

CERRO

Terre di Chieti - Rosso 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 80 a 200 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno Limoso-Argilloso

Giacitura ed esposizione Prevalentemente collinare

Densità di impianto 1600 ceppi/ettaro

Resa per ettaro 180 q.

Forma di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, entro la prima decade di Ottobre

Macerazione delle Bucces:

Ha una durata di 6 - 8 giorni durante i quali ripetuti rimontaggi omogeneizzano la massa favorendo l'estrazione del colore

Temperatura della Fermentazione:

26°C

Pressatura:

Soffice in quanto le frazioni finali, più ricche di tannini astringenti, vengono separate

Fermentazione Malolattica:

Sì

Affinamento:

In vasche di cemento

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: delicatamente fruttato, fresco ed intenso, presenta delicate sfumature speziate

Gusto: corpo di media intensità, equilibrato, finale di bocca dalla sensazione tannica integrata

Modalità di Servizio

Temperatura ideale **18°C**

Interessante con primi piatti semplici, carni bianche e salumi di media stagionatura

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