



SCHEDA TECNICA

## ROSATO PARTICELLA 604

Terre Aquilane IGT

**Denominazione:**

Rosato Terre Aquilane IGT

**Uve di provenienza:** Montepulciano d'Abruzzo 100% proveniente da un singolo vigneto coltivato su terreno a giacitura pianeggiante sull'altopiano nel comune di Ofena, che fa parte del foglio di mappa n° 32 particella n° 604 della Località Pie' della Grotta

**Altitudine:** 400 m slm

**Età delle vigne:** 25 anni

**Sistema di allevamento:** filare

**Numero di ceppi per ettaro:** 2500

**Resa per ettaro:** 60 q/ha

**Epoca di vendemmia:** Inizio Ottobre

**Vinificazione:** pigia-diraspatura, pressatura soffice, decantazione statica naturale e lunga fermentazione spontanea a bassa temperatura in serbatoio di acciaio inox

**Maturazione:** sui lieviti in serbatoio di acciaio inox per almeno 3 mesi senza bâtonnage e successivo imbottigliamento senza filtrazione

**Affinamento:** in bottiglia per almeno 2 mesi

**Prima annata prodotta:** 2016

**Alcool svolto:** 13,00 % vol.

**Acidità totale:** 7,80 gr/l

**PH:** 3.20

**Bottiglie prodotte annualmente:** 4.200

**Direzione tecnica:** Enologo Riccardo Brighigna