



SCHEDA TECNICA

ROSATO 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 ql/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/lit

PH: 3.20

Bottiglie prodotte annualmente: 4.000

Direzione tecnica: Enologo Riccardo Brighigna