

# Dumì Rosato

Colline Pescaresi Indicazione Geografica Protetta



**TERZINI**

www.cantinaterzini.it



**VITIGNO:** Montepulciano 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Tocco da Casauria (PE)

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** argilloso

**ALTITUDINE VIGNETO:** 350 m.s.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola Abruzzese

**RESA:** 100/110 q.li/Ha

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 1.600 piante per ettaro.

**VENDEMMIA:** Ultimi giorni di settembre primi di Ottobre.

Raccolta manuale dei grappoli.

**VINIFICAZIONE:** pigiatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

**AFFINAMENTO:** in serbatoi di acciaio.

**CARATTERISTICHE:** fruttato con sentori di frutti di bosco e floreale.

Ottima acidità e persistenza.

**GRADO ALCOLICO:** 13% vol.

**BOTTIGLIE:** 750ml

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12°C

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:** antipasti, pizza e aperitivi.



**GRAPE:** Montepulciano 100%

**PRODUCTION AREA:** Tocco da Casauria (PE)

**SOIL:** clay

**ALTITUDE:** 350 m.s.m.

**VINE TRAINING:** Pergola Abruzzese

**YIELD:** 100/110 q.li/Ha

**VINE DENSITY:** 1.600 plants per hectare

**HARVEST:** Manual harvest during the last days of September or first days of October.

**VINIFICATION:** Soft pressing of grapes, fermentation at controlled temperature in steel tanks.

**AGING:** Steel tanks.

**CHARACTERISTICS:** it shows hints of fruits and flowers, Persistent and with a good acidity.

**ALCOHOLIC STRENGTH:** 13% vol.

**FORMAT:** 750ml

**SERVING TEMPERATURE:** 10-12°C

**SERVING SUGGESTION:** Appetizer, pizza and finger food.

