Terzini Coral Rosato

Vino Rosato





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 I: seconda settimana di settembre raccolta manuale dei grappoli. le uve accuratamente selezionate giungono in cantina trasportate in

cassette di legno da 15 kg

VENDEMMIA II: ultimi giorni di ottobre VINIFICAZIONE: pigiatura soffice delle uve, contatto bucce- mosto fiore 6/8 ore, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

BLEND DELLE DUE VENDEMMIE: a fine fermentazione in serrbatoi di acciaio

AFFINAMENTO: 6 mesi in serbatoi di acciaio CARATTERISTICHE: limpido, rosa tenue (sfumatura corallo), molto intenso, complesso, fragrante con sentori di piccolo frutto rosso, fragoline di bosco, sentori di erbe aromatiche, fresco, consistente,

persistente ed equilibrato
GRADO ALCOLICO: 12 % vol.

BOTTIGLIE: 750ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

ABBINAMENTO: antipasti, formaggi delicati, piccola

pasticceria