

Dumì Rosato

Colline Pescaresi Indicazione Geografica Protetta



TERZINI

www.cantinaterzini.it



VITIGNO: Uva a bacca rossa

CANTINE E VIGNETI ZONA: 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: Red grape

CELLARS AND VINEYARDS 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.

