

⟨PERFECTLY IMPERFECT⟩



ORGANIC ROSÉ



Denominazione: Vino Rosato d'Italia

Uvaggio: 60% Merlot, 20% Montepulciano e 20% Sangiovese

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese e cordone speronato

Resa per Ettaro: 80-120 quintali

Epoca della Vendemmia: tra fine Agosto e la seconda decade di Settembre

Vinificazione: macerazione a freddo; pressature soffice delle bucce

Fermentazione: 12 giorni in tini di acciaio inox a temperatura di 14 - 16 °C

Affinamento: su fecce fini, in tini di acciaio inox per 2 mese e in bottiglia per 1 mese

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglia: 750 ml

Designation: Vino Rosato d'Italia

Varietal: 60% Merlot, 20% Montepulciano and 20% Sangiovese

Training system: Abruzzo pergola and spurred cordon rows

Yield per hectare: 80-120 quintals

Harvest period: between the end of August and the second ten days of September

Vinification: cold maceration; soft pressing of the skins

Fermentation: 12 days in stainless steel tanks at 14 - 16 °C

Aging: on fine lees, in steel vats for 2 month and in bottle for 1 month

Aging potential: 2 years

Bottle: 750 ml

