



# 〈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

