

ROSATO



CLASSIFICAZIONE	IGT Terre Siciliane		
VITIGNO	Nero d'Avola – Merlot	VINIFICAZIONE	Macerazione pellicolare a freddo per 3-4 ore; pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata
ZONA DI PRODUZIONE	Agro di Trapani – Tenuta Gelso Grande	AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	1 mese
TIPO DI TERRENO	Medio impasto tendente all'argilloso	GRADO ALCOLICO	12,56 % vol.
ESPOSIZIONE	Nord (300 mt. s.l.m.)	PH	3,30 (val.medio)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Controspalliera con potatura Guyot	ACIDITÀ TOTALE	5,18 g/l (val.medio)
PIANTE PER ETTARO	4.200	PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA	2004
RESA PER ETTARO	8.000 kg	PRODUZIONE ANNATA	60.000 bottiglie
VENDEMMIA	Raccolta manuale. Nero d'Avola: III decade di agosto; Merlot: III decade di settembre	FORMATI	Bottiglia da 75 cl
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	24°C	TEMPERATURA DI SERVIZIO	12°C
PERIODO DI FERMENTAZIONE	8-10 giorni	CALICE CONSIGLIATO	Da bianchi di buona struttura, appena svasato e dalla bocca un po' chiusa.

