

ROSATO



CLASSIFICAZIONE	IGT Terre Siciliane
VITIGNO	Nero d'Avola – Merlot
ZONA DI PRODUZIONE	Agro di Trapani – Tenuta Gelso Grande
TIPO DI TERRENO	Medio impasto tendente all'argilloso
ESPOSIZIONE	Nord (300 mt. s.l.m.)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Controspalliera con potatura Guyot
PIANTE PER ETTARO	4.200
RESA PER ETTARO	8.000 kg
VENDEMMIA	Raccolta manuale. Nero d'Avola: III decade di agosto; Merlot: III decade di settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	24°C
PERIODO DI FERMENTAZIONE	8-10 giorni

VINIFICAZIONE	Macerazione pellicolare a freddo per 3-4 ore; pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	1 mese
GRADO ALCOLICO	12,50 % vol.
PH	3,37 (val.medio)
ACIDITÀ TOTALE	4,95 g/l (val.medio)
PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA	2004
FORMATI	Bottiglia da 75 cl
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12°C
CALICE CONSIGLIATO	Da bianchi di buona struttura, appena svasato e dalla bocca un po' chiusa.