

VINO ROSATO
2015



Rasici
VINO ROSATO



Azienda RASICCI
Tipologia VINO ROSATO
Area CONTROGUERRA
Vitigno MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Caratteristica dei vigneti:

Comune	Controguerra
Superficie	Circa 1 ettaro
Altitudine	230 metri s.l.m.
Orientamento	Sud
Suolo	Argilloso
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità	5.000 ceppi per ettaro
Anno di impianto	2005
Resa media	1 Kg per ceppo
Vendemmia	16-17 Settembre 2015
Bottiglie prodotte	2.200

Analisi chimico-fisica (dati indicativi)

Grado alcolitico	14,00 % Vol.
Solforosa libera	10 mg/Lt.
Solforosa totale	29 mg/Lt.
Acidità totale	6,37 gr./Lt.
Zuccheri residui	6,95 gr./Lt.
Estratto secco totale	N.D.

Vinificazione

Raccolta delle uve in cassette DA 20 Kg.
Diraspatura e pressatura soffice delle uve.
Debourbage naturale a freddo (14°C) per 24 ore.
Fermentazione spontanea in serbatoi di acciaio
inox a 17°C