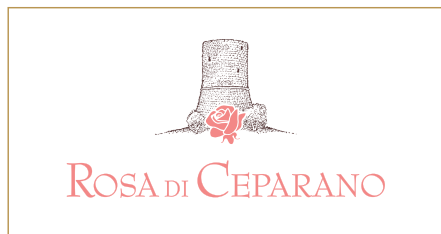


ROSA DI CEPARANO

Ravenna IGP rosato



L'ANNATA 2016

UVE:

Syrah 40% e sangiovese 60%

VIGNE:

Nome: Montignano Grande e Querce

Esposizione: sud-est

Suolo: franco argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Alberello

PIANTE PER ETTARO:

5.000

ANNO D'IMPIANTO:

1999 - 2006

DATA DI VENDEMMIA:

5 Settembre

VINIFICAZIONE:

Macerazione pellicolare a bassa temperatura in presenza di ghiaccio secco, pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO:

6 mesi in vasca di cemento a contatto con le fecce fini;
1 mese in bottiglia

DATI ANALITICI:

| | |
|-------------------------|-------|
| alcol (% volume): | 13,11 |
| zuccheri residui (g/l): | 3 |
| acidità totale (g/l): | 6,46 |
| acidità volatile (g/l): | 0,30 |
| pH: | 3,12 |
| acido malico (g/l): | 1,90 |

BOTTIGLIE PRODOTTE:

3.500 da 750 ml

