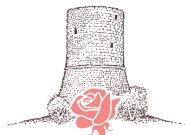


ROSA DI CEPARANO

Ravenna IGP rosato



ROSA DI CEPARANO


FATTORIA
ZERBINA

L'ANNATA 2017

UVE:

Syrah 16% e sangiovese 84%

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:

22 (syrah) e 24 (sangiovese) Agosto

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): | 12,33 |
| zuccheri residui (g/l): | 3 |
| acidità totale (g/l): | 6,75 |
| acidità volatile (g/l): | 0,18 |
| pH: | 3,18 |
| acido malico (g/l): | 1,50 |
| estratto non riduttore (g/l): | 21,10 |

BOTTIGLIE PRODOTTE:

5.000 da 750 ml

