

ROSA DI CEPARANO

Ravenna IGP rosato



ROSA DI CEPARANO


FATTORIA
ZERBINA

L'ANNATA 2019

UVE:

sangiovese 60% e syrah 40%

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:

11 (syrah) e 13 (sangiovese) Settembre

VINIFICAZIONE:

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

AFFINAMENTO:

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

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	12,68
zuccheri residui (g/l):	3
acidità totale (g/l):	6,18
acidità volatile (g/l):	0,18
pH:	3,29
acido malico (g/l):	2,10
estratto non riduttore (g/l):	19,6

BOTTIGLIE PRODOTTE:

3.600 da 750 ml

