

ROSA DI CEPARANO

Ravenna IGP rosato



ROSA DI CEPARANO


FATTORIA
ZERBINA

L'ANNATA 2021

UVE:

sangiovese 80% e syrah 20%

VIGNE:

Nome: Montignano Grande e sopra Vicchio

Esposizione: sud-est

Suolo: franco argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Alberello

PIANTE PER ETTARO:

5.000 - 7.000

ANNO D'IMPIANTO:

1999 e 2018

DATA DI VENDEMMIA:

26 Agosto (syrah) e 7 Settembre (sangiovese)

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):	12,47
zuccheri residui (g/l):	3
acidità totale (g/l):	5,90
acidità volatile (g/l):	0,32
pH:	3,21
acido malico (g/l):	1,14

BOTTIGLIE PRODOTTE:

8.800 da 750 ml

RICONOSCIMENTI:

Vinous - Eric Guido: 2021- 90/100

