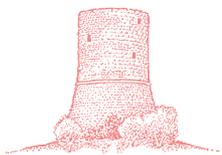


ROSA DI CEPARANO

Ravenna rosato IGP



ROSA DI CEPARANO

RAVENNA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSATO



L'ANNATA 2023

UVE:

sangiovese 75% e syrah 25%

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:

8 settembre (syrah) e 8 - 9 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):	12,67
zuccheri residui (g/l):	3,00
acidità totale (g/l):	7,05
acidità volatile (g/l):	0,33
pH:	3,15
acido malico (g/l):	2,05

BOTTIGLIE PRODOTTE:

6.735 da 750 ml

RICONOSCIMENTI:

<i>Vinous - Eric Guido:</i>	2020 - 90/100
<i>Vinous - Eric Guido:</i>	2021 - 89/100
<i>Vinous - Eric Guido:</i>	2022 - 88/100

