

ROSATO BIOLOGICO

Terre di Chieti Igp

*Solo uve biologiche di Montepulciano
Dop Tullum vinificate in bianco e solfiti
naturali, fermentazione esclusivamente
spontanea, nessuna filtrazione.*

*Only organic Montepulciano Tullum
Dop grapes, vinified using off-skin
fermentation and with natural sulphites;
wild fermentation only and no filtering.*



ASPECTO/APPEARANCE

ODORE/NOSE

SAPORE/TASTE

0,75 lt.

Denominazione Rosato Biologico
Terre di Chieti Igp

Tipologia Rosé

Uve di provenienza Montepulciano 100%
da vigneti biologici certificati e coltivati su
terreni collinari nella provincia di Chieti.

Tipologia del terreno Variabile: da medio
impasto leggermente calcareo, a marnoso-
sabbioso, permeabile poco profondo, con
buona presenza di scheletro.

Altitudine Da 200 a 250 m slm

Età delle vigne Da 20 a 35 anni

Esposizione Sud, Sud-Est, Est

Sistema di allevamento Pergola
abruzzese 100%

Numero di ceppi per ettaro 1.600 pergola

Resa per ettaro 80 ql

Epoca di vendemmia In base ad analisi
chimica e degustazione degli acini in vigneto.

Vinificazione Le uve provenienti da
vigneti biologici certificati, dopo una
breve criomacerazione in pressa, vengono
sottoposti a pressatura soffice. La
fermentazione del mosto fiore avviene in
botti da 225 lt cadauna di 3° passaggio di
rovere francese e acacia austriaca con un
controllo costante della temperatura.

Seguono poi le operazioni di batonnage
rotativo-dinamico.

Affinamento Nelle stesse botti di
fermentazione in modo che i sedimenti
dei lieviti siano in continuo contatto con il
vino accrescendone la ricchezza aromatica.

Alcol svolto 13,5% vol

Acidità totale 5,8 gr/lt

Ph 3,38

Zuccheri residui 2,6 gr/lt

Estratto totale 24,2

Temperatura di servizio 10°C

Name Rosato Biologico Terre di Chieti Igp

Category Rosé

Grape variety 1100% Montepulciano from
certified organic vineyards grown on hilly areas
of Chieti's province.

Soils type They vary according to the types
of vineyards, from medium texture, slightly
calcareous to marl-sandy permeable and not
very deep with a good skeleton gray.

Altitude From 200 m to 250 m
above sea level

Age of the vineyards 20 to 35 years old

Exposure South, South-East, East

Growing system 100% Canopy style

Number of plants per hectare 1,600

Yield per hectare 8 tonnes

Harvesting period To be decided
according to the chemical and sensory
analysis of the grapes.

Vinification process The grapes from
certified organic vineyards, after a short
cryomaceration, are subjected to soft pressin.
The must ferments in 225 litres French
oak barrels and Austrian acacia used for
the third time at continuously controlled
temperature. Then some lees dynamic
stirring operations follow.

Ageing process In the same fermentation
barrels so that the yeast sediments are
always in contact with the wine enhancing
its aromatic richness.

Alcohol content 13.5% vol

Total acidity 5.8 gr/lt

Ph factor 3.38

Residual sugar content 2.6 gr/lt

Total extract 24.2

Serving temperature 10°C

FEUDOANTICO