

# VINO ROSATO D'ITALIA

Montepulciano

## Informazioni aggiuntive

<b>Varietà - vitign</b>	Uve a bacca rossa
<b>Zona di produzione</b>	Vigneti situati nelle zone collinari del comune di Casalbordino.
<b>Terreno - altitudine</b>	Terreni di medio impasto, misto-argillosi con altitudine di 150-200 metri s.l.m.
<b>Viticultura</b>	Tendone Abruzzese con densità di 2000 viti per ha e produzione di uva di 160 q.li/ha.
<b>Vendemmia</b>	Manuale, nella prima decade di ottobre.
<b>Vinificazione</b>	Pigiatura delle uve e pressatura soffice, sedimentazione statica del mosto fiore a basse temperature, separazione del mosto limpido e fermentazione in serbatoi di acciaio a T° di 16- 18 °C con inoculo di lieviti selezionati.
<b>Affinamento - conservazione</b>	3 mesi in serbatoi di acciaio
<b>Colore</b>	Rosato brillante e vivace, tipico della ciliegia ("cerasa") matura.
<b>Profumo</b>	Fresco e gradevolmente fruttato.
<b>Sapore</b>	Gusto morbido, rotondo ed armonico di media corposità e persistenza.

## Vino

<b>LINEA VINO - BRAND NAME</b>	FEUDI ARAGONESI Vino Rosato D'Italia
<b>DENOMINAZIONE - WINE CLASSIFICATION</b>	Vino Rosato d'Italia
<b>UVAGGIO - BLENDING</b>	Uva a bacca rossa
<b>TERRENO - SOIL</b>	Terreni di medio impasto, misto-argillosi con altitudine di 150-200 metri s.l.m.
<b>AFFINAMENTO - AGEING</b>	Acciaio
<b>ALCOOL - ALCOHOL BY VOL.</b>	12%
<b>ACIDITA' TOTALE - TOTAL ACIDITY</b>	5,8
<b>RESIDUO ZUCCHERINO - SUGAR RESIDUAL</b>	5,2
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVING TEMPERATURE</b>	10-12°C

## Specifiche tecniche

<b>EAN CODE BOTTIGLIA-BOTTLE</b>	8004847 260988
<b>EAN CODE CARTONE - CASE</b>	NO
<b>CHIUSURA - CLOSURE</b>	
<b>PESO LORDO - BOTTLE GROSS WEIGHT</b>	1,19 kg
<b>BOTTIGLIE PER CARTONE - BOTTLE PER CASE</b>	6
<b>DIMENSIONI CARTONE - CASE SIZE</b>	228x152x296
<b>PESO LORDO CARTONE - CASE GROSS WEIGHT</b>	7,14 kg
<b>PALLETTIZZAZIONE - PALLET COMPOSITION</b>	EPAL 80x120 DA 125 CRT (25X5)
<b>PESO LORDO PALLET - PALLET GROSS WEIGHT</b>	

