



Terre d'Abruzzo IGT Rosato

Uve: Malbec

Zona di produzione: Catignano – Colline Pescaresi

Altitudine vigneto: 360 m slm

Tipologia terreno: Franco - Argilloso

Sistema di allevamento: Spalliera

Produzione per ettaro: 80 q.li / ha

Età media delle viti: 15 anni

Resa uva in vino: 60%

Epoca della vendemmia: Prima settimana di settembre

Vinificazione: Le uve vengono raccolte manualmente e dopo la diraspapigiatura vengono tenute in criomacerazione per circa 2 h prima di essere sottoposte alle fasi di sgrondo e pigiatura soffice. La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 14° - 15 °C e dura circa 10 giorni. Durante le fasi di lavorazione delle uve, vengono utilizzati dei microrganismi in grado di colonizzare il mosto svolgendo una funzione bioprotettrice nei confronti di eventuali microrganismi indesiderati; questo ci consente di non utilizzare i solfiti prima e durante la fermentazione alcolica. I solfiti vengono aggiunti solamente al termine della fermentazione alcolica.

Fermentazione malolattica: Non svolta

Affinamento: 3 mesi in acciaio sulle fecce fini con continui bâtonnage e 3 mesi in bottiglia