

# ROSATO

## IGT TERRE DI CHIETI



**Denominazione:** Rosato IGT Terre di Chieti

**Uvaggio:** 70% Montepulciano e 30% Malbec

**Sistema di Allevamento:** pergola Abruzzese e cordone speronato

**Resa per Ettaro:** 140 quintali

**Epoca della Vendemmia:** ultima decade di Settembre

**Vinificazione:** pigiatura e pressatura soffice delle bucce

**Fermentazione:** in tini di acciaio inox a temperatura di 14 - 16 °C

**Affinamento:** in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 1 mese

**Potenzialità di invecchiamento:** 2 anni

**Bottiglie:** 750 ml

**Designation:** Rosato IGT Terre di Chieti

**Varietal:** 70% Montepulciano and 30% Malbec

**Training System:** Abruzzo pergola and spurred cordon rows

**Yield per Hectare:** 140 quintals

**Harvest Period:** third ten days of September

**Vinification:** soft pressing crushing and pressing

**Fermentation:** in stainless steel tanks at 14 - 16 °C

**Ageing:** in steel vats for 2 months and in bottle for 1 month

**Cellarability:** 2 years

**Bottles:** 750 ml

