

ROSATO

Denominazione Appellation	Puglia IGP
Vitigni Grape	Primitivo
Zona di produzione Region	Murgia – Puglia – Italia Murgian Hills – Apulia – Italy
Tipo di terreno Soil type	Ciottoloso su zoccolo calcareo Pebbly on limestone base
Esposizione Exposure	Sud Ovest South-West
Altitudine Elevation	480 m
Anno impianto Year of implantation	2001
Sistema di allevamento Vine training	Cordone speronato Cordon trained
Piante per ettaro Vines/hectare	5.000 5,000
Resa per ettaro Yield/hectare	10.000 Kg 10,000 Kgs
Vendemmia Grape harvest	Prima decade di settembre 1 st decade of September
Raccolta Harvesting	Meccanica Mechanical
Fermentazione alcolica Alcoholic fermentation	In acciaio In steel tanks
Affinamento Aging	In acciaio In steel tanks
Gradazione alcolica Alcohol by volume	13%
pH	3.25
Acidità totale Total acid (as Tartaric Acid)	5.9 g/L





Zuccheri riduttori <i>Reducing sugar</i>	8 g/L
Estratto secco <i>Dry extract</i>	29 g/L
Colore <i>Color</i>	Rosa ciliegia brillante con riflessi corallo <i>Bright cherry pink with coral hues</i>
Olfatto <i>Nose</i>	Aroma di rosa rossa e magnolia <i>Aroma of red rose and magnolia</i>
Palato <i>Palate</i>	Sapore caldo e avvolgente bilanciato da freschezza e mineralità <i>Warm and enveloping taste balanced with freshness and minerality</i>



Organismo di controllo
autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 012 Agricoltura Italia
Operatore Controllato
n. 000172