

## ROSATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



GRADAZIONE ALCOLICA	<b>13,5%</b>
UVAGGIO	<b>Aglianico 100%</b>
COMUNE DI PROVENIENZA	<b>Torre Le Nocelle (AV)</b>
ALTIMETRIA	<b>500 mt S.L.M.</b>
TIPO DI SUOLO	<b>forte, argilloso</b>
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	<b>Guyot</b>
DENSITÀ D'IMPIANTO	<b>4.000 ceppi x ha</b>
RESA	<b>40 q.li x ha</b>
PERIODO DI VENDEMMIA	<b>dopo la prima decade di novembre</b>
METODO DI RACCOLTA	<b>a mano tradizionale</b>
METODO DI VINIFICAZIONE	<b>macerazione e fermentazione a temperatura controllata</b>
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	<b>16°/18° temperatura controllata</b>
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	<b>1 - 2 giorni</b>
PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO	<b>MAGGIO</b>
ACIDITÀ TOTALE	<b>5 gr/lit</b>
PH	<b>3,60</b>
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO	<b>si</b>
EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO	<b>primi 3 anni</b>

