

Cerasuolo d'Abruzzo DOC *Rosato*



Tipo

Rosato

Gradazione Alcolica

12.50%

Varietà

Uva a bacca nera

Periodo vendemmia

Primi di Ottobre

Temperatura di servizio

10/12 gradi

Periodo Imbottigliamento

Marzo annata successiva

Confezionamento

Cartone da 6 bott. (0.75 cad.)

Caratteristiche Vigneti

Resa per ettaro 100 Q.LI.

Sistema di allevamento (potatura) Guyot.

Densità dell'impianto 3.500 per ettaro.

Vinificazione

Diraspatura, pigiatura soffice, vinificazione in acciaio inox.

www.marcocelli.it



0.75 lt



Uva a bacca nera



10-12°