



Petra Casella / Rosato IGT Terre d'Abruzzo

Vigneti: Martelli.
Altitudine: 167 s.l.m
Forma di allevamento: Filoni.
Vitigno: Pinot nero
Densità per ettaro: 1800 viti.
Produzione media pianata: 6 kg.
Resa Uva: 108 q.li, Vino 80 hl/ha.
Terreno: prevalentemente breccioso.
Epoca di raccolta: inizio agosto
Tipo di vino: Rosato
Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Vinificazione: le uve vengono pigiate ed eseguita una pressatura soffice. Dopo la pressatura c'è un contatto con le bucce di circa 2 ore per una leggera estrazione del colore. Il mosto viene illimpidito e fatto fermentare. La fermentazione viene eseguita a circa 12-14°C., con lieviti selezionati. A fine fermentazione il vino viene travasato in cisterne di acciaio inox.

Affinamento: il vino affina per circa 2 mesi con la tecnica del bottonage.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 12/14°C

Caratteristiche organolettiche: **Vista:** rosa tenue / **Olfatto:** incisivo, con sentori di frutta fresca, come gelsomino e petali di rosa. / **Sapore:** al palato tornano le note fruttate e piacevoli sensazioni agrumate