



Petra Casella / Rosso IGT Terre d'Abruzzo

Vigneti: Martelli.

Altitudine: 167 s.l.m

Forma di allevamento: Filoni.

Vitigno: Merlot-primitivo

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: Rosso

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Vinificazione: le uve vengono pigiate e diraspate e il mosto viene lasciato macerare fino a metà fermentazione alcolica ad una temperatura di circa 18/20 gradi. Successivamente il mosto viene svinato e prosegue la fermentazione con lieviti selezionati ad una temperatura di circa 15°C.

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°

Caratteristiche organolettiche: **Vista:** rosso rubino brillante / **Olfatto:** intensi ed eleganti profumi di frutta rossa come mirtillo e lampone e note floreali di rosa: / **Sapore:** aroma piacevole e persistente con note fruttate di frutta a bacca rossa e note di amarene. Gusto pieno e rotondo, con buona acidità e con un finale persistente.