

SenSO₂ ROSATO

Ancestrale

Basilicata Rosato Frizzante IGP

VITIGNO: Montepulciano

ANNO DI IMPIANTO: 1985

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Tendone (2000 ceppi /ha)

TIPOLOGIA DEL TERRENO:
medio impasto
(limo - argilloso)

VINIFICAZIONE:
vendemmia manuale,
preselezione delle uve
in vigna, prima
fermentazione a
temperatura controllata,
rifermentazione in
bottiglia sui lieviti naturali
per 3 mesi, **non sboccato,**
senza solfiti aggiunti

PERIODO DI MATURAZIONE:
3 mesi in acciaio

PERIODO DI AFFINAMENTO:
4 mesi in bottiglia

SOVRAPPRESSIONE: 2 atm

ALC. % : 12

GRAPE VARIETY:
Montepulciano

YEAR OF PLANTATION: 1985

VINE TRAINING:
hanging (2000 vines /ha)

SOIL:
Medium texture
(loamy-clayey)

VINIFICATION:
manual harvest,
preselection of the grapes,
temperature-controlled
primary fermentation,
secondary fermentation
by natural yeasts
for 3 months,
not disgorged,
no added sulphites

TIME OF MATURATION:
3 months in steel

RIFINING OF WINE:
4 months in bottle

PRESSURE: 2 atm

ALC. % : 12



VISITA IL SITO



VISIT WEBSITE



TAVERNA