



AMABILIS

ROSATO IGT TERRE D'ABRUZZO



Denominazione: Rosato IGT Terre d'Abruzzo

Uvaggio: 50% Montepulciano & 50% Merlot

Sistema di Allevamento: pergola abruzzese e cordone speronato

Resa per Ettaro: 140 quintali

Epoca della Vendemmia: prima e ultima decade di Settembre

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice delle bucce

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 14 - 16 °C

Affinamento: in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 1 mese

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Rosato IGT Terre d'Abruzzo

Varietal: 50% Montepulciano & 50% Merlot

Training System: Abruzzo pergola and spurred cordon rows

Yield per Hectare: 140 quintals

Harvest Period: first and third ten days of September

Vinification: soft crushing and pressing

Fermentation: in stainless steel tanks at 14 - 16 °C

Aging: in steel vats for 2 months and in bottle for 1 month

Aging Potential: 2 years

Bottles: 750 ml

