



NOME:

CAMPOTINO CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

DENOMINAZIONE:

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

TIPOLOGIA VINO:

ROSATO FERMO

VARIETÀ:

MONTEPULCIANO 100%

ESPOSIZIONE ED ALTITUDINE:

SUD A 150 m s.l.m.

TIPOLOGIA SUOLO:

MARNA CALCAREA RICCA DI SASSO BIANCO MORENICO E ALLUVIONALE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:

GUYOT A 5000 VITI/ETTARO

RESA PER ETTARO:

120 QUINTALI

EPOCA DI RACCOLTA:

INIZI DI OTTOBRE

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

CONDOTTA CON L.S.A. IN ACCIAIO INOX

PRESSATURA:

CON PRESSA PNEUMATICA A 0,4 atm

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

NON SVOLTA

INVECCHIAMENTO:

IN ACCIAIO INOX PER 4 MESI

ALCOOL:

13,5% VOL.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:

NEL MESE DI GENNAIO DELL' ANNO SUCCESSIVO ALLA VENDEMMIA