

SCABI ROSATO

IGP SANGIOVESE ROSATO

- 🍷 TIPO DI VINO:** Rosato
- 🍷 UVE:** Sangiovese
- 🍷 ZONA DI PRODUZIONE:** Rimini, Colle di Covignano
- 🍷 ALTITUDINE:** 150 mslm
- 🍷 ESPOSIZIONE:** Sud - Sud/Est

- 🍷 TIPO DI TERRENO:** Argilloso calcareo
- 🍷 SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** a spalliera con potatura a guyot
- 🍷 DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5.000/ettaro

- 🍷 POTATURA - LEGATURA - DEFOGLIATURA:** a mano
- 🍷 DIRADAMENTO - VENDEMMIA:** a mano
- 🍷 ETÀ MEDIA DELLE PIANTE:** 15 anni
- 🍷 RESA UVA PER CEPPO:** 2,5 kg

- 🍷 VINIFICAZIONE:** fermentazione naturale in acciaio con lieviti indigeni
- 🍷 AFFINAMENTO:** affinamento in acciaio sulle fecce finì per 6/7 mesi con periodici batonage
- 🍷 ALCOOL:** 12,50%
- 🍷 BOTTIGLIE PRODOTTE:** 4.000/5.000

