

Ramea

Rosato di aglianico

VITIGNO:

AGLIANICO

ZONA DI PRODUZIONE:

COLLINARE (400-500 metri s.l.m.)

IN ALLEVAMENTO:

SPALLIERA - GUYOT

DENSITA' :

3500 piante per ettaro

PRODUZIONE MAX PER Ha:

AUTORIZZATA 100 ql UTILIZZATA 60 ql

VENDEMMIA:

MANUALE IN CASSETTE FINE SETTEMBRE

UVAGGIO:

AGLIANICO IN PUREZZA

RESA MAX CONSENTITA :

CONSENTITA 70% UTILIZZATA 60%

SISTEMA DI VINIFICAZIONE:

DIRASPATURA E PIGIATURA

SEPARAZIONE DEL MOSTO FIORE DALLE BUCCE

INOCULO DI LIEVITI SELEZIONATI

FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA

IMBOTTIGLIAMENTO

CONSERVAZIONE IN SERBATOI DI ACCIAIO

ALCOOL:	13,00%
ACIDITA' TOTALE:	Gr % 5,5
ACIDITA' VOLATILE:	gr % 0,38
RESIDUO ZUCCHERINO:	4 gr/lit
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE:	mg/lit 90
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA:	mg/lit 30



Aroma_Winery



Aroma Winery