

# Conte Ripoli Cerasuolo d'Abruzzo DOC *Rosato*



## Tipo

Rosato

## Gradazione Alcolica

13.00%

## Varietà

100% Montepulciano

## Periodo vendemmia

Primi di Ottobre

## Temperatura di servizio

10/12 gradi

## Periodo Imbottigliamento

Marzo annata successiva

## Confezionamento

Cartone da 6 bott. (0.75 cad.)

## Caratteristiche Vigneti

Comuni di produzione Corropoli e Controguerra.

Resa per ettaro 100 Q.LI. Sistema di allevamento (potatura)

Guyot. Densità dell'impianto 3.500 per ettaro.

Altimetria vigneti Corropoli 180 mt, Controguerra 270 mt.

## Vinificazione

Diraspatura, pigiatura soffice, vinificazione in acciaio inox.

www.marcocelli.it



0.75 lt



Montepulciano  
100%



10-12°