

Conte Ripoli Cerasuolo d'Abruzzo DOC *Rosato*



Annata

2019

Tipo

Rosato

Gradazione Alcolica

13.50%

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.



0.75 lt



Montepulciano
100%



10-12°

www.marcocelli.it