

“PIETREROSE”

Rosso IGT Terre Lariane



UVE
Merlot surmaturato e Marzemino. % variabile in base alle annate.



RESE/PIANTA
1,8 kg.



GRADAZIONE ALCOLICA
Tra i 13 e 14% Vol in base alle annate.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
17/19 °C



VENDEMMIA
Manuale, dalla metà di settembre ai primi di ottobre; le uve sono raccolte in piccole ceste.



VINIFICAZIONE
Su alcune varietà in annate che lo consentono macerazione a freddo (4 °C) per 24 ore.



FERMENTAZIONE
In vasche di acciaio inox con temperatura controllata.



AFFINAMENTO
12 mesi in legno di rovere, almeno 12 mesi in bottiglia.

