

BAG IN BOX

Rosso

Colline Pescaresi I.G.T.

TIPOLOGIA : Vino rosso.

ZONA DI PRODUZIONE : C.da GranaroPianella (PE).

SUPERFICIE DEL VIGNETO :ha 10.00.00.

ALTITUDINE DEL VIGNETO :m 180 s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO Medio impasto calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola abruzzese.

VENDEMMIA :Prima decade di ottobre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

RESA PER ETTARO :200 q di uva.

VINIFICAZIONE :Macerazione in vinificatori inox termocondizionati a 25 °C

con le bucce. Successiva svinatura controllando le fasi finali della fermentazione alcolica in serbatoi termocondizionati a 18 °C.

CONFEZIONAMENTO : Novembre successivo alla vendemmia.

COLORE : Rosso tendente al granato.

CARATTERISTICHE :Inizialmente manifesta i suoi profumi con note minerali. al palato si aprono sensazioni ben strutturate lasciando spazio a note di amarena e tabacco.

GRADO ALCOLICO : 13% vol.



BAG IN BOX

Rosato

Colline Pescaresi I.G.T.

TIPOLOGIA : Vino rosso.

ZONA DI PRODUZIONE : C.da GranaroPianella (PE).

SUPERFICIE DEL VIGNETO :ha 10.00.00.

ALTITUDINE DEL VIGNETO :m 190 s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO Medio impasto calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola abruzzese.

VENDEMMIA :Ottobre.

RESA PER ETTARO :220 q di uva.

VINIFICAZIONE : Fermentazione senza macerazione per 14 giorni in vinificatori termocondizionati inox a basse temperature.

CONFEZIONAMENTO: Novembre successivo alla vendemmia.

COLORE : Ciliegia intenso.

CARATTERISTICHE : Profumo intenso e penetrante con lievissimo sentore di lampone.

Gusto equilibrato e piacevole, leggermente vellutato; ha nerbo di razza con una meravigliosa persistenza aromatica.

GRADO ALCOLICO : 12,50% vol.



BAG IN BOX

Pecorino

Colline Pescaresi I.G.T.

TIPOLOGIA : Vino bianco.

UVE : Pecorino 100%.

ZONA DI PRODUZIONE : C.da GranaroPianella (PE).

SUPERFICIE DEL VIGNETO :ha 0,62,10.

ALTITUDINE DEL VIGNETO :m 210 s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO Medio impasto calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola abruzzese.

VENDEMMIA :Primi di settembre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

RESA PER ETTARO :200 q di uva.

VINIFICAZIONE : Accurata scelta delle uve. Fermentazione in serbatoi inox termocondizionati con successiva chiarificazione e confezionamento.

CONFEZIONAMENTO: Novembre successivo alla vendemmia.

COLORE : Paglierino brillante con riflessi verdognoli.

CARATTERISTICHE Profumo di ottima intensità, fruttato, con sentore di mele. Gusto ampio e armonico, fresco con corpo elegante, con eccellente persistenza aromatica e tipica sapidità.

GRADO ALCOLICO : 13,00% vol.

