



TERRASOLATA

"PONENTE" DAUNIA ROSATO IGP

Regione di provenienza	Puglia
Uvaggi	30% Sangiovese - 70% Montepulciano
Invecchiamento	-----
Gradazione alcolica media	11.50 % vol
Temperatura di servizio	8°/10° C
Caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none">• Colore: <i>rosa cerasuolo</i>• Profumo: <i>fruttato, abbastanza intenso</i>• Sapore: <i>giovane e fresco</i>
Abbinamenti gastronomici	Piatti leggeri ed aperitivi
Vigneti	Sangiovese - Montepulciano
Sistema di allevamento	Tendone - Spalliera
Densità di impianto	Tendone: 1.500-2.000 piante/Ha – Spalliera: 3.000-6.000 piante/ha
Produzione per Ha.	22.000 kg per ettaro
Periodo di vendemmia	Settembre - Ottobre
Vinificazione	In acciaio
Fermentazione alcolica	A temperatura controllata
Affinamento	In acciaio
Analisi chimiche (dati analitici di massima)	<ul style="list-style-type: none">• Zuccheri riduttori al Fehling: 0,50 g/l• Acidità totale: g/l 5,00• Acidità volatile: g/l 0,30• Anidride solforosa totale: mg/l 100-120