

Vino Rosato

il nostro Biodinamico.
Sincero come Natura crea!

Tenuta D'Antona



www.tenutadantona.it
[mail:tenutadantona@gmail.com](mailto:tenutadantona@gmail.com)



Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Contrada Ributtini, Cupello
Uve: Montepulciano d'Abruzzo 100% proveniente da agricoltura biodinamica
Altimetria s.l.m: 210 metri
Tipologia di terreno: Argilloso-calcareo
Esposizione: Sud-Est
Età delle viti: 25/30 anni
Densità di impianto ceppi/ettaro : 1600
Resa per ettaro: 90 q.
Forma di allevamento: Pergola abruzzese
Epoca di vendemmia: metà settembre

Vinificazione

Vinificazione: Dopo la raccolta, il processo fermentativo avviene grazie all'azione di lieviti indigeni e senza l'aggiunta di nessun additivo chimico, ma solo un adeguato controllo della temperatura. Tutta la fermentazione tumultuosa avviene in vasche di acciaio ma subito dopo il vino viene travasato in vasche di cemento dove seguirà la fermentazione malolattica. Al termine della fermentazione malolattica il vino viene messo in bottiglia senza seguire processi di chiarificazione invasivi, ma con la semplice aggiunta di piccole quantità di Metabisolfito. Dopo circa un mese di riposo in bottiglia il nostro rosato è pronto per la commercializzazione.
Temperatura della vinificazione: 25°C
Fermentazione malolattica: Sì
Affinamento: In vasche in acciaio e in cemento vetrificato

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 13% vol
Estratto secco: 30 gr/l
Acidità totale: 5,40
Ph: 3,50
Zuccheri residui: 3,30 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: Colore rosato intenso
Odore: Fruttato ma al contempo minerale
Sapore: Fresco morbido persistente

Modalità di servizio

Temperatura: 14°C - 16°C
Abbinamenti: Sia a carne che pesce