



SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

UVA	Tintilia
ZONA DI PRODUZIONE	San Martino in Pensilis
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEI TERRENI	ben strutturati e ricchi di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato e guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO	1,5 kg
RESA DI UVA IN VINO	60%
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	20 °C
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	criomacerazione sulle bucce, pressatura soffice e successiva fermentazione del mosto fiore in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.
PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO	6 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia.
GRADAZIONE ALCOLICA	14% Vol.

Ros is si presenta di colore rosato. Al naso mostra piacevoli sentori di frutta rossa con delicate note speziate. All'assaggio rivela un corpo di buona intensità, sapido e persistente.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO	bicchiere di cristallo ampio	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12 - 14 °C	
ABBINAMENTO	molto versatile, ideale da abbinare al brodetto di pesce e per accompagnare piatti a base di pesce, crostacei, antipasti leggeri, formaggi freschi o secondi piatti delicati; si rivela ottimo anche come aperitivo	
CONFEZIONE	bottiglia bordolese tipo storica in scatole di cartone da 6 bottiglie	

CANTINE SALVATORE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale

Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656

www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it