



SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

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

<b>TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO</b>	bicchiere di cristallo ampio	
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12 - 14 °C	
<b>ABBINAMENTO</b>	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	
<b>CONFEZIONE</b>	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](http://www.cantinesalvatore.it) - [info@cantinesalvatore.it](mailto:info@cantinesalvatore.it)