

PETALO DI ROSA

Sangiovese Rosato Rubicone IGT



Vigneto: Palazzina, 6 ha

Anno di impianto: 1991

Varietà: Sangiovese

Esposizione: sud-est
160 m slsm

Potatura: guyot

Terreno: medio impasto
con strato ghiaioso in
profondità

Vendemmia: manuale
nella seconda settimana
di settembre

Rese: 8 t/ha

Vinificazione: in rosato con
macerazione in pressa

Affinamento: acciaio inox
e bottiglia

Grado alcolico: 12,5%vol

Produzione annuale:
8.000 bottiglie

Vineyard: Palazzina, 1 ha

Graft: 1991

Varietà: Sangiovese

Orientation: south-east,
525 ft

Pruning: guyot

Soil: stoney, medium
consistency with
underlying layer of gravel

Harvesting: hand-harvested
in early september

Yields: 8 tons/ha

Vinification: soft press skin
contact and fermentation

Aging process: 6 month in
stainless steel and bottle

Alcohol content: 12,5%vol

Annual production:
666 cases

Vignoble: Palazzina, 1 ha

Année de plantation: 1991

Cépage: Sangiovese

Orientation: SE, 160 m
d'altitude

Taille: guyot

Sol: semi-léger avec
couche graveleuse en
profondeur

Vendanges: manuelle,
2ème semaine de
septembre

Rendement: 8 tonnes/ha

Vinification: vinification en
rosé avec macération en
pressoir

Vieillessement: cuve inox,
puis bouteille

Dégré alcoolique: 12,5%vol

Production annuelle:
8.000 bouteilles