



ELBA ROSATO POGGIO BIRBANTE

UVAGGIO: 60% SANGIOVESE 40% PINOT NERO

FORMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO E GUYOT

SESTO DI IMPIANTO: 220X0.80 (5500 CEPPI/HA)

PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA: 1KG

RESA MASSIMA: 80 QL/HA, RESA MASSIMA IN VINO 70%

TERRENO: CIOTTOLOSI MEDIO IMPASTO CON PREVALENZA DI ARGILLA, RICCO DI SCHELETRO PER I TERRENI DEL SANGIOVESE E TERRENO SCIOLTO E DRENANTE PER IL PINOT NERO

VINIFICAZIONE: LE BUCCE HANNO UN CONTATTO DI QUALCHE MINUTO A SECONDA DELLE ANNATE CON IL MOSTO, IL QUALE DOPO OTTENUTO, VIENE MESSO A FERMENTARE IN TINI DI ACCIAIO INOX CONTROLLANDO LA TEMPERATURA (15/18°)

PRODUZIONE ANNUA: CIRCA 3500 BOTTIGLIE DA 750 ML



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSA CERASUOLO VIVACE

SAPORE: SAPIDO CON NOTE DI FRUTTA FRESCA, ARMONICO.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE: IDEALE COME APERITIVO, MA ANCHE CON PIATTI DI CROSTACEI E FRUTTI DI MARE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°