


"Ho scritto t'amo sulla sabbia..." IGT



 Rosato rifermentato sapido e fresco con sentori di fragola, rosa e pesca.

 Da abbinare a crostacei, frittura di pesce, finger food e salumi

Uve: Corvina

Ettari: 1,0 ha -6.600 vigne per ettaro

Produzione: 10 HI – 3000 bottiglie

Resa: 50 HI/Ha

Vendemmia: raccolta a mano a fine settembre

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e macerate a 5°C per 2 giorni. Fermentazione in vasche d'acciaio per 10 giorni a 16°C. A Marzo, una parte di mosto che era stato preventivamente congelato, viene aggiunto per attivare una seconda fermentazione

Maturazione: 4 mesi in vasche d'acciaio, 3 mesi in bottiglia

Alcool: 11 %

Acidità - ph: 5,90 /3,45


Pressione: >3 bar




LE VIGNE
DI
SAN PIERO

"Ho scritto t'amo sulla sabbia..." IGT



 Sapid and fresh refermented rosé with hints of strawberry, rose and peach.

 To be combined with shellfish, fried fish, finger food and cold cuts

Grapes: Corvina

Hectares: 1,0 ha -6.600 vines per hectar

Production: 10 HI – 1300 bottles

Yield: 50 HI/Ha

Harvest: hand picking, mid-end September

Vinification: The grapes are destemmed and macerated at 5°C for 2 days. Fermentation in steel tanks for 10 days at 16 ° C. In March, a part of the must that had previously been frozen, is added to activate a second fermentation

Ageing: 6 months in steel tanks,
3 months in the bottle

Alcohol: 11 %

Acidity - ph: 5,90 - 3,45

Pressure: >3 bar



LE VIGNE
DI
SAN PIERO

"Ho scritto t'amo sulla sabbia..." IGT



Dieser refermentierter Rosè Wein ist wohlschmeckend und frisch mit Noten von Erdbeere, Rose und Pfirsich.



Dieser Wein passt sehr gut zu Schalentieren, gebratenem Fisch, Fingerfood und Aufschnitt.

Traube: Corvina

Hektar: 1,0 ha -6.600 Rebstöcke pro Hektar

Produktion: 10 HI – 1300 Flaschen

Leistung: 50 HI/Ha

Weinlese: Die Trauben werden am Ende September per Hand gelesen

Weinherstellung: Die Trauben werden abgebeert und bei 5°C 2 Tage lang mazeriert. Die Gärung ist im Stahltanks für 10 Tage bei 16°C. Im März wird ein Teil den Must, der vorher eingefroren worden war, hinzugefügt, um eine zweite Gärung zu aktivieren

Reifen: 6 Monate in Stahltanks, 3 Monate in der Flasche

Alkohol: 11 %

Säuregehalt: 5,90 - 3,45

Belastung: >3 bar



LE VIGNE
DI
SAN PIERO