



ROSARUBRA
TENUTA IN PIETRANICO



TRILUNA

COLLINE PESCARESI IGT BIANCO

UVE

CHARDONNAY E SAUVIGNON CON AGGIUNTA DI MALVASIA AROMATICA;

VENDEMMIA

QUESTO PARTICOLARE UVAGGIO SI OTTIENE DA UNA SELEZIONE DELLE MIGLIORI UVE RACCOLTE TARDIVAMENTE (20-22 SETTEMBRE) PROVENIENTI DA 3 VIGNETI DISTINTI. L'ESPOSIZIONE OTTIMALE, I CLONI E L'ETÀ DELLE VIGNE CONFERISCONO A QUESTO VINO LA POESIA DEL BINOMIO PERFETTO TRA IL FRUTTO DELLO CHARDONNAY E L'ELEGANZA DEL SAUVIGNON BLANC;

RESA

CIRCA 75 Q_{LI} ETTARO;

ANDAMENTO CLIMATICO

IL PERIODO PRIMAVERILE È STATO FRESCO E PIOVOSO. L'ESTATE SI È PRESENTATA CON UN CLIMA MITE IN LUGLIO E MOLTO CALDO IN AGOSTO. DURANTE IL MESE DI SETTEMBRE LE TEMPERATURE SONO SEMPRE STATE SUPERIORI ALLA MEDIA MA CON UNA BUONA ESCURSIONE TERMICA TRA GIORNO E NOTTE. LA SANITÀ DELLE UVE È STATA PRESSOCHÉ PERFETTA.

DATI ANALITICI DELL'UVA

SAUVIGNON: ZUCCHERI 23,20%, AC. TOTALE 7,1 G/KG, PH 3,35.
CHARDONNAY: ZUCCHERI 22,80%, AC. TOTALE 7,5 G/KG, PH 3,48.
MALVASIA AROMATICA: ZUCCHERI 16,80 %, AC. TOTALE 8,4 G/KG, PH 3,22.

VINIFICAZIONE

LA VINIFICAZIONE AVVIENE ESCLUSIVAMENTE IN TINI D'ACCIAIO TERMO CONDIZIONATI ALLA TEMPERATURA DI 12 °C. DOPO UN PERIODO DI AFFINAMENTO DI CIRCA 8 MESI VIENE IMBOTTIGLIATO IN COMPLETA ASSENZA DI OSSIGENO;

ALC. 13,50%

