



ROSARUBRA®
TENUTA IN PIETRANICO

SHAMÀN

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
Denominazione di Origine Controllata

RISERVA

SCHEDA TECNICA



SHAMÀN

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

D.O.C. Riserva

Tipologia	Vino fermo	Uve	Montepulciano d'Abruzzo
Colore	Rosso	Gradazione	15%

VIGNETO

Tenuta Rosarubra, Pietranico (Pe)

Età: 35 anni

Altitudine: da 900 a 450 m s.m.l.

Densità d'impianto (Ceppi/ha): 1600

Produzione per ceppo (Kg/pianta): 2,5

Produzione per ettaro (q/ha): 40

Tipo di agricoltura: Biodinamica certificata DEMETER®

VENDEMMIA

Selezione manuale dei grappoli raccolti in leggera surmaturazione.

VINIFICAZIONE

La vinificazione è quella tipica del nostro Montepulciano d'Abruzzo, ovvero una macerazione con le bucce della durata di 15 giorni. La raccolta tardiva ed una lunga permanenza in un'unica botte grande, completano l'essenza di questo vino.

NOTE



Scheda Tecnica

Informazioni della bottiglia

Tipologia	Bordolese conica 750 ml
Peso	1200 gr
Chiusura	Sughero naturale

Informazioni tecniche

Pallet	EPAL 80x120
--------	-------------



**Cassa
in legno**

Bottiglie/Cartone	6
Strati	8
Cartoni per strato	8
Cartoni/Pallet	64
Peso pallet lordo (kg)	854
Peso pallet netto (kg)	832
Altezza pallet (cm)	163
Misure cartone (cm)	34 (w) 28 (l) 18,5 (h)
Peso cartone (kg)	13