



ROSARUBRA®
TENUTA IN PIETRANICO

SHAMÀN

PECORINO 100 ANNI
Abruzzo DOC



SCHEDA TECNICA

SHAMÀN

PECORINO

Abruzzo D.O.C

Tipologia	Vino fermo	Uve	Pecorino
Colore	Bianco	Gradazione	14,50%

VIGNETO

Tenuta Rosarubra, Pietranico (Pe)

Età: 100 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 Pecorino d'Abruzzo. La fermentazione e il lungo riposo in barrique nuove di rovere, completano l'essenza di questo vino.

NOTE

Rating
☆☆☆☆☆

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