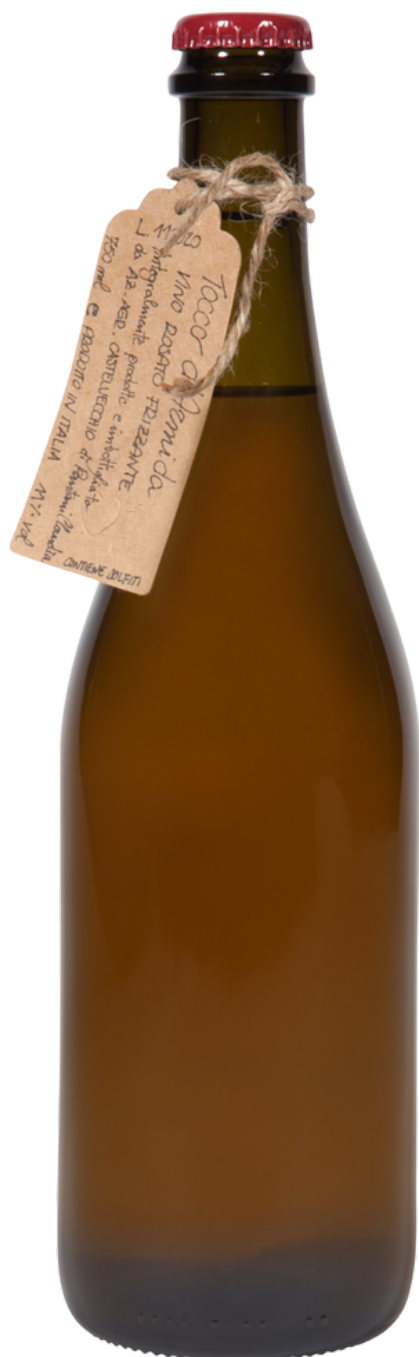




TOCCO D'ARMIDA Vino Rosato Frizzante



CLASSIFICAZIONE: Vino Rosato Frizzante
ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Terricciola
VIGNETI: nuovi impianti realizzati nel 2004
SESTO D'IMPIANTO: cm 80 x 230 cm
DENSITA' DELL'IMPIANTO: 5434 ceppi per ettaro
RESA PER CEPPO: Kg 1-1,5 di uva
FORMA D'ALLEVAMENTO: Gujot
VITIGNI: Sangiovese e una piccola aggiunta di Cabernet Sauvignon in alcune annate
VENDEMMIA: Le uve per il rosato di solito danno inizio alla vendemmia, si scorrono tutte le vigne alla ricerca dei grappoli con il giusto grado di acidità.
METODO DI VINIFICAZIONE: alla base di rosato si aggiungono gli zuccheri contenuti nel mosto delle uve appassite (Trebiano, Malvasia, Colombana) e i lieviti per ottenere la *rifermentazione in bottiglia*
GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5%
QUANTITÀ: 2000 bottiglie da 0,75l