



ROSATO COCEVOLA 2022

ROSATO DOC CASTEL DEL MONTE

UVE: Nero di Troia.

ZONA DI PRODUZIONE: Andria (BT)-Castel del Monte
Contrada Cocevola

SUPERFICIE VITATA: 0,38 Ha.

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA: est-ovest, 250 mt s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso-limoso con buona
presenza di scheletro.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

DENSITA' DELL'IMPIANTO: 5.000 ceppi/Ha.

RESA: 60 q.li/Ha.

EPOCA DI VENDEMMIA: seconda decade di ottobre,
conduzione del raccolto manuale.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Raccolta manuale con
cernita dei grappoli. Pressatura soffice seguita da fermentazione
alla temperatura di 14/16° C.

MODALITA' E DURATA D'AFFINAMENTO: affinamento
per 3 mesi in barriques di rovere francese.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % Vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosa
intenso brillante tendente al viola. Odore di ciliegia matura,
marasca, petali di rose. Gusto fresco, equilibrato con finale
persistente e gradevolmente speziato.

BOTTIGLIE PRODOTTE : 1.800

