



BUZZARONE

VIGNAIOLO IN CASTELFERRATO

NOME PRODOTTO	RUGGITO
DENOMINAZIONE	ROSATO IGT TERRE DI CHIETI
VITIGNO	100% MONTEPULCIANO
FORMA DI ALLEVAMENTO	TENDONE
TERRENO	ARGILLOSO MEDIO IMPASTO
VINIFICAZIONE	UVE RACCOLTE A MANO E TRASPORTATE IN CASSETTE. ATTENTAMENTE SELEZIONATA, DIRASPATE E PIGIATE CON PRESSATURA SOFFICE. FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 16°C AFFINAMENTO IN ACCIAIO PER 6-8 MESI.
GRADO ALCOLICO	13%Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10°/12°
ASPETTO VISIVO	ROSA CERASUOLO
NOTE DI DEGUSTAZIONE	ALL'OLFATTO PREVALGONO NOTE FLOREALI CON TOCCHI MINERALI CHE CONDUCONO AD UN SORSO FRESCO E SAPIDO

