



ROSSO GARIBALDI

TENUTA	Tenuta La Basone
TIPOLOGIA	Montepulciano D'Abruzzo DOC
VITIGNO	Montepulciano
LOCALITA'	San Romano, Crecchio (Chieti - Abruzzo)
ALTITUDINE	350m SLM
ESPOSIZIONE	Sud, Sud-Est
DENSITA' (VITI PER ETTARO)	1600/ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergola Abruzzese
PRODUZIONE MEDIA	100 q/ha
METODO DI RACCOLTA	Manuale
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	Diraspa-pigiatura; 1 mese di macerazione sulle bucce in serbatoi di acciaio inox, torchiatura manuale delle vinacce.
PRIMO AFFINAMENTO	3 mesi sulle fecce nobili e successivo travaso
MATURAZIONE	8 mesi di evoluzione in serbatoi d'acciaio
AFFINAMENTO FINALE	18 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	14.5 % vol.
ACIDITA'	5.20 g/l
pH	3.60
ZUCCHERI	4 g/l
SOLFOROSA TOTALE	70 mg/l
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Rosso rubino corposo. Aromi terrosi che ricordano le bacche e il cacao speziato. Va servito a 18 ° C , preferibilmente con carni rosse, selvaggina o dessert a base di cioccolato.

Vino non filtrato. La presenza di sedimenti è segno dell'utilizzo di procedure bio e dell'assenza di conservanti chimici.