



DUCA MINIMO

Rosato Igt

12,5 % vol



Rosato
Rosè



Acciaio
Steel



VINO BIOLOGICO
Organic Wine

Zona di produzione: Villamagna (CH)

Esposizione terreno: est/nord-est

Altitudine terreno: 121 mt s.l.m.

Tipologia terreno: medio impasto

Uve: Montepulciano 100%

Resa per ettaro: 160 quintali circa

Sistema di allevamento: cordone speronato (filare)

Vinificazione: lieve contatto con le bucce e fermentazione
in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 2 mesi in acciaio

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Region: Villamagna (CH)

Orientation: east/north-east

Altitude: 121 m.a.s.l. / 396 FAMS L

Soil type: medium particle size

Grape varietal: Montepulciano 100%

Yield: about 16 tonnes

Training system: spurred cordon (vine rows)

Winemaking: short contact with skins and fermentation
in stainless steel at controlled temperature

Aging: 2 months in stainless steel tanks

Serving temperature: 8/10 °C



CONTIENE 12 BOTTIGLIE DA 0,75 lt
BOX OF 12 PER 0.75 LITRES BOTTLES