



CHIAROSCURO 2014 DOP TERRE DI COSENZA ROSATO

- Uvaggio: Aglianico 80%, Magliocco 20%
- Zona di produzione: Albo San Martino (Cosenza)
- Alcol: 14,00% vol
- Acidità totale: 7,0 g/l
- Ph: 3,1
- Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata (80%) e in piccoli fusti di rovere (20%)
- Lieviti: selezionati
- Affinamento: circa 6 mesi in acciaio e legno (piccoli fusti in rovere di 2° passaggio) sulle fecce di fermentazione
- Resa per ettaro: 60 quintali
- Epoca di vendemmia: entro la prima decade di ottobre
- Altitudine: 500 mt slm
- Esposizione: est
- Terreno: sabbioso sub acido
- Bottiglie prodotte: 3.000