

SOGNO DI VOLPE ROSATO

Puglia I.G.T. Nero di Troia Rosato

“Nondum matura est, nolo acerbam sumere”. Dalla celebre favola di Fedro ad un sogno diventato realtà; quel grappolo troppo bello ed inarrivabile per la volpe è diventato il simbolo della nostra prima linea.

- **REGIONE DI PROVENIENZA:** Puglia
- **VITIGNO:** Nero di Troia
- **SESTO D'IMPIANTO:** mt. 1,00x2,25
- **SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot bilaterale
- **TIPOLOGIA TERRENO:** Franco – argilloso
- **RESA PER ETTARO:** 80 q.li
- **RESA UVA IN VINO:** 60%

- **VENDEMMIA:** Raccolta manuale in cassetta da 15kg

- **VINIFICAZIONE:** Macerazione pellicolare delle uve a 10°C per 2 ore e successiva estrazione del mosto fiore
- **FERMENTAZIONE ALCOLICA:** In acciaio inox 15/16°C
- **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Non svolta
- **MATURAZIONE E AFFINAMENTO:** In bottiglia per un minimo di 4 mesi
- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C

- **PROFILO SENSORIALE:** È un vino dal colore rosa vivace e brillante, dagli intensi profumi di fragola di bosco e di pasticceria, di gusto pieno e di buona persistenza aromatica dovuta ad un prolungato affinamento sulle proprie fecce nobili.



SOGNO DI VOLPE ROSÈ

Puglia I.G.T. Nero di Troia Rosè

Fedro's famous fable “To a dream what which comes true, grapes too desirable yet unattainable for the fox” has become the symbol of our first line.

- **REGION:** Puglia
- **GRAPE VARIETY:** Nero di Troia
- **PLANTING DENSITY:** mt. 1,00x2,25
- **GROWING SYSTEM:** Bilateral Guyot
- **SOIL COMPOSITION:** Clay loam
- **YIELD PER HECTARE:** 80 q.li
- **GRAPE YIELD:** 60%

- **HARVEST:** Handpicked in 15kg crates

- **VINIFICATION:** Maceration with skin for 2 hours at 10°C then extraction of the must
- **ALCOHOLIC FERMENTATION:** In stainless steel tank at 15-16°C
- **ALCOHOLIC FERMENTATION:** No
- **AGEING:** In bottle for a minimum of 4 months
- **SERVICE TEMPERATURE:** 8-10°C

- **SENSORY PROFILE:** Brilliant pink with fruity fragrances and hints of pastry aromas, with a long finish due to an extended aging in the lees.

ARIANO
Terra & Famiglia