

TIMBRATO

ROSA



Caratteristiche Vitigno:

- **Vigneto:** selezionati nell'Alta Valle Esina – Matelica, MC, Italia
- **Giacitura:** collinare
- **Esposizione:** sud
- **Altitudine:** da 350 a 650 mt slm
- **Terreno:** sciolto
- **Sesto di impianto:** 2.60x1.1
- **Interfila:** lavorato o inerbito a seconda della stagione
- **Allevamento:** cordone speronato e gujot doppio
- **Densità:** 4500 ceppi/ha
- **Vitigno:** Sangiovese e Verdicchio
- **Carico gemme/ceppo:** 6-8

Caratteristiche di produzione:

- **Vendemmia:** seconda decade di settembre
- **Raccolta:** in carri uva da 1.5 t
- **Vinificazione:** in bianco da uve intere
- **Piede di fermentazione:** *saccharomices cerevisiae*
- **Temp. di fermentazione:** 15-16°C
- **Durata della fermentazione:** 20 gg ca.
- **Serbatoi:** acciaio inox 100 hl
- **Maturazione:** 2 mesi in serbatoi acciaio inox
- **Chiarifiche:** bentoniti

Caratteristiche bottiglia:

- **Cartoni** da 6 bottiglie
- **Tappo:** sintetico o sughero composto

Integralmente prodotto
e imbottigliato all'origine
da Cantine Belisario S.a.c.

Sistema HACCP integrato in sistema autocontrollo ISO 9001/2008

Sistema di tracciabilità del prodotto integrale dal vigneto alla commercializzazione.