VINO ROSATO CONCRETE

2023 · Rosé · Italie / Abruzzes

Producteur : De Fermo
Couleur : Rosé

Appellation : Vino da tavola
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Abruzzes
Encépagement : Montepulciano (100%)

Vinification : Vendanges manuelles, macération de 2 heures dans la presse verticale (torchio), fermentation en cuve béton sur levures indigènes sans contrôle des températures ni ajout de sulfites
Élevage : 6 mois en cuve de béton de 20 hectolitres, mise en bouteille sans filtration, ni clarification, avec une dose minimale de sulfites