

TERRACRUDA

via Serre 28
61040 Fratterosa PU
Pesaro e Urbino
tel 0721.777412
fax 0721.777412
cel 333.479.8915
331.4828238
www.terracruda.it
info@terracruda.it



CODAZZO ROSATO

Zona di produzione: Fratterosa
PESARO E URBINO - MARCHE

Vitigno: Vernaccia di Pergola (biotipo di Aleatico) / Sangiovese

Vigneto: Vigna Morico e Ortaia
Superficie 7 ha

Sesto d'impianto: 300 x 0.70

Altitudine: 400 mt slm

Ceppi per ettaro: 5500

Esposizione: sud / sud - ovest

Forma di allevamento: l'impianto è a cordone speronato

Età dell'impianto: in media 5 anni

Epoca vendemmia: Prima decade di ottobre

Tipo di raccolta: Uve vendemmate a mano in piccole casse.

Tipologia terreno: Sabbioso / argilloso

Resa per ettaro: 10 ton.

Vinificazione: Il mosto ottenuto con pressatura diretta, per macerazione e/o per salasso, fermentazione a bassa temperatura in serbatoi inox termoregolati.

Titolo alcolometrico: 13,5%

Temperatura di servizio: 12 °C, grazie alle sua freschezza questa temperatura di servizio lo rende un vino gradevole da gustare anche in estate

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore petalo di rosa canina con riflessi accesi Aromi intensi con un bouquet dominante di piccoli frutti rossi freschi ma anche piacevolmente floreale con sensazioni di fiori di sottobosco. Vino di medio corpo, e di discreta struttura. In bocca colpisce per la sua fresca apertura aromatica.

