



# EOS

Vino rosato

Annata 2016

<i>UVAGGIO</i>	<i>Sangiovese 60% Merlot 40%</i>
<i>TIPO DI TERRENO</i>	<i>Alluvionale tendenzialmente argilloso</i>
<i>ETA' DELL'IMPIANTO</i>	<i>30 anni</i>
<i>CEPPI PER ETTARO</i>	<i>5500</i>
<i>RESA PER ETTARO</i>	<i>70 quintali /ha</i>
<i>RESA HL/HA</i>	<i>35 hl /ha</i>
<i>FORMA ALLEVAMENTO</i>	<i>Guyot</i>
<i>ALCOOL TOTALE</i>	<i>13,2</i>
<i>ACIDITA TOTALE</i>	<i>6,30</i>
<i>SO2 TOTALE</i>	<i>70 mg/L</i>
<i>ESTRATTO SECCO</i>	<i>38 g/l</i>



Particolare attenzione viene messa, per questo vino rosato, nella selezione delle uve e dei grappoli sia durante la vendemmia manuale sia in cantina coadiuvati da un tavolo vibrante. Successivamente e direttamente in pressa avviene la criomacerazione per un periodo variabile da stagione a stagione; l'obiettivo è di ottenere un colore rosato dal perfetto fascino unitamente all'eleganza indispensabile per un vino con queste caratteristiche. Segue poi la fermentazione mantenuta intorno a i 16° che si protrae per circa due settimane. L'imbottigliamento avviene in tarda primavera per un immediato commercializzazione.

Vino dal colore estremamente affascinante, rosa confetto con leggeri riflessi viola; al naso ha sentori soprattutto fruttati di mela e cassis. In bocca è vino fresco, di grande personalità con leggeri sentori di mandorla finale.

**Società Agricola Pratum Coller**

Villaggio Sereno Traversa XVIII n° 10/b - Brescia – Tel e Fax 030349916 – [info@pratumcoller.it](mailto:info@pratumcoller.it)

[www.pratumcoller.it](http://www.pratumcoller.it)