

Morso Rosa

Denominazione / <i>Appellation</i>	Puglia IGP
Vitigni / <i>Grape</i>	Susumaniello
Zona di produzione <i>Region</i>	Murgia – Puglia – Italia <i>Murgian Hills – Apulia – Italy</i>
Tipo di terreno / <i>Soil type</i>	Calcareo argilloso / <i>Limestone and clay</i>
Esposizione / <i>Exposure</i>	Nord-Sud / <i>North-South</i>
Altitudine / <i>Elevation</i>	400 m
Anno impianto <i>Year of implantation</i>	2015
Sistema di allevamento <i>Vine training</i>	Cordone speronato <i>Cordon trained</i>
Piante per ettaro <i>Vines/hectare</i>	4.000
Resa per ettaro / <i>Yield/hectare</i>	15.000 Kg
Vendemmia <i>Grape harvest</i>	Seconda decade di settembre <i>2nd decade of September</i>
Raccolta / <i>Harvesting</i>	Manuale / <i>By hand</i>
Fermentazione alcolica <i>Alcoholic fermentation</i>	In acciaio / <i>In steel tanks</i>
Affinamento <i>Aging</i>	In barrique per 3 mesi <i>in barrique for 3 months</i>
Gradazione alcolica <i>Alcohol by volume</i>	13%
pH	3.25
Acidità totale <i>Total acid (as Tartaric Acid)</i>	6.1 g/L
Zuccheri riduttori <i>Reducing sugar</i>	3.5 g/L
Estratto secco / <i>Dry extract</i>	22 g/L
Colore <i>Color</i>	Rosa ramato brillante <i>Bright coppery pink</i>
Olfatto <i>Nose</i>	Aroma di frutti di bosco con accenni di melograno / <i>Aroma of wild berries with hints of pomegranate</i>
Palato <i>Palate</i>	Sapore equilibrato e armonico <i>Balanced and harmonic taste</i>



Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 012 – Agricoltura Italia
Operatore Controllato n. 000172

