



SCHEMA TECNICA

WINES OF ANARCHY ROSATO

Nome del vino	Wines Of Anarchy
Tipologia vino	Frizzante
Uve:	Montepulciano d'Abruzzo- 100%
Alcol:	12%
Sistema di allevamento:	Guyot
Metodo di vinificazione:	Charmat
Periodo di vendemmia	Seconda settimana di settembre
Raccolta:	Manual in cassette
Vinificazione:	I grappoli di Montepulciano d'Abruzzo vengono raccolti prima della massima maturazione zuccherina e trasferiti a grappolo intero in pressa. Il mosto che si ottiene viene avviato alla prima fermentazione che avviene in vasche di acciaio. Parte del mosto viene tenuta a bassa temperatura e messa da parte. Una volta che il mosto è diventato vino, si avvia la cosiddetta "presa di spuma", ossia la rifermentazione in autoclave che avviene aggiungendo la parte di mosto non fermentata. Dopo circa tre mesi il vino frizzante viene messo in bottiglia. Il vino non viene filtrato. Mantiene i naturali sedimenti prodotti durante il processo di vinificazione.