

# SFERA LITRO ROSATO NV

[L. 008.2020 in collaborazione con I Fauri]

**UN LITRO DI VERVE COSMICA, CON I PIEDI PER TERRA**

COSMIC VERVE - IN A GROUNDED ITALIAN LITER

## SFERA VINO ROSATO

- SENZA LIEVITI SELEZIONATI
- SENZA CHIARIFICAZIONE NÉ FILTRAZIONE
- SENZA FRONZOLII

IMBOTTIGLIATO DA:

### TENUTA I FAURI

di Luigi Di Camillo Azienda Agricola  
Chieti (CH), Italia

L. 008.2020



PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES

1000 ml e

Alc 12,5%

LOTTO: L. 008.2020

PRODUTTORE: Tenuta I Fauri

## LA VITICULTURA

Vigneti: in Contrada Santa Cecilia

Superficie: 5 ettari

Suolo: franco sabbiosa

Altitudine: 150 m

Vitigni: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Forma di allevamento: pergola abruzzese

Età media delle viti: 20 anni

Data inizio vendemmia: prima decade di ottobre

Certificazioni: certificato biologico, Suole e Salute

## L'ENOLOGIA

Fermentazione: macerazione di 5 ore nella pressa fermentazione in vasche di acciaio e cemento.

Anidride solforosa: 50 mg/l aggiunta

Lieviti: indigeni

Chiarifiche: senza

Filtrazione: senza

Titolo alcolometrico: 12,5 gradi

Numero di bottiglie prodotte: 9.600

## VITICULTURE

*Vineyards: in Contrada Santa Cecilia*

*Area: 5 ha*

*Soils: sandy loam*

*Altitude: 150 m above sea level*

*Varieties: Montepulciano d'Abruzzo (100%)*

*Vine training: pergola abruzzese*

*Vine age: 20 years old*

*Harvest date: First 10 days of October*

*Certificazioni: organic certified, Suole e Salute*

## ENOLOGY

*Fermentation: 5 hours on the skins in the press. Fermented in cement and stainless steel tanks.*

*Sulphur: 50 mg/l total added*

*Yeasts: native*

*Clarification: none*

*Filtering: none*

*Alcohol: 12.5%*

*Produced bottles: 9,600*

