

# Cincinnato

Vino Rosato

Vendemmia 2023 – Lotto 0624CIN/2023DB

## VITIGNI AUTOCTONI

Prima vendemmia delle uve a bacca rossa allevate nelle vigne situate sulle colline di Rocca Grimalda.  
Esposizione Sud-Ovest Sud-Est, terre bianche marnose, altitudine 300 m s.l.m. mare.



Certificazioni	Biologica CODEX – Biodinamica AGRIBIO
Bottiglie	607
Vendemmia	Manuale in cassette
Resa	Inferiore a 50 Q
Fermentazione	Macerazione 1 notte sulle bucce. Fermentazione spontanea su lieviti indigeni condotta in cantina semi ipogea con temperatura e umidità costante
Affinamento	In botti inox per 10 mesi
Alcool svolto	14,17 %
Acidità totale	5,92 g/l
Estratto secco	22,5 g/l
Anidride solforosa totale	19,00 mg/l
Temperatura di servizio	12 °C - 14 °C



**ROCCARONDINARIA**

Azienda Agricola

Castello di Rocca Grimalda, Piazza Borgatta 2, 15078 Rocca Grimalda (AL)  
tel. 0143873223 - cell. 3357607909