

Scheda tecnica vino **"ROCAFURA' rosato"**

Zona di produzione: Borgone di Susa (Torino)

Tipo di terreno: terrazzi glaciali sul lato sinistro orografico della valle di susa; terreno a reazione sub-alcalina con tessitura piuttosto fine e presenza di argille e limo di origine sedimentaria.

Vitigni: vino ottenuto da una miscela di Neretta cuneese (60%), Barbera (20%) e alcuni vitigni tradizionalmente coltivati in valle di susa come Grisa, Chatus, Nebbiolo, Lambrusca Vittona.

Altitudine: 515 m slm.

Esposizione: sud-ovest

Sistema di Allevamento: controspalliera e potatura a guyot
densità di impianto 12.000 ceppi ettaro

Età del vigneto: 30 anni

Produzione per ha: 75 q.li

Vinificazione: sulle bucce per 6-8 ore dipendenti in larga misura dall'andamento stagionale e dalla ricchezza in sostanze coloranti delle uve, successiva torchiatura in pressa pneumatica e chiarifica mediante flottazione in azoto e fermentazione alcolica. Affinamento e stabilizzazione a freddo in acciaio.

Produzione: 900 bottiglie