

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Pietra Pinta

**NOME DEL VINO**  
Pietra Pinta Costa Vecchia Rosso  
Lazio

**DENOMINAZIONE**  
Rosso Lazio IGT

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2018

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Lazio

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Cori (LT)

**VINIFICAZIONE**  
Le uve dei due vitigni che compongono il blend sono vinificati separatamente. Le uve del Nero buono destinate al Costa vecchia vengono fatte maturare in campo più delle altre e raccolte i primi giorni di ottobre. Le uve di Shiraz vengono raccolte nella prima metà di settembre e vinificate a temperatura controllata come quelle del Nero Buono e uve vengono raccolte e vinificate a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO**  
Affinamento in barrique nuove e di secondo passaggio e in vasche d'acciaio

**VITIGNO/I**  
85% Nero Buono - 15% Shiraz -

**ALLEVAMENTO**  
guyot

**ESPOSIZIONE**  
est-ovest

**ALTITUDINE**  
250 mt s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
15

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
argilloso medio impasto

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
inizio settembre ed inizio ottobre

**ETTARI VITATI**  
4

**RESA PER ETTARO**  
80

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Lorenzo Costantini - Cristiano  
Ponzo

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,00% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA**  
18°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
6600

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
Y781