

# PIETRA NOVA



*3file*  
DOC Bolgheri Rosato



**Nome del vino:**  
3 File

**Denominazione:**  
DOC Bolgheri rosato

**Uvaggio:**  
Merlot, Cabernet Sauvignon

**Zona di Produzione:**  
Castagneto Carducci (area di  
produzione Bolgheri DOC)

**Clima:**  
clima mediterraneo,  
microclima caratterizzato dalla  
vicinanza del mare e della  
protezione a est delle colline  
dei Monti Metalliferi, da inverni  
miti, estati calde, asciutte  
e ventilate grazie alle brezze  
marine

**Terreno:**  
terreni sciolti, profondi,  
sabbiosi e ben drenati

**Densità di impianto:**  
5.500 ceppi per ettaro allevati  
a cordone speronato  
e guyot

**Età media delle viti:**  
impianti del 2000

**Vinificazione:**  
Selezione dei grappoli e  
raccolta manuale.  
Diraspapigiatura e breve  
macerazione delle bucce con il  
mosto. Pressatura soffice e  
fermentazione alcolica in tank  
di acciaio inox a temperatura  
controllata (T° = 19°C)

**Affinamento:**  
in vasche di acciaio inox

**Produzione:**  
2.000 bottiglie 75 cl

**Wine name:**  
3 File

**Denomination:**  
DOC Bolgheri rosato

**Grapes:**  
Merlot, Cabernet Sauvignon

**Production zone:**  
Castagneto Carducci  
(production area Bolgheri  
DOC)

**Climate:**  
mediterranean climate,  
microclimate characterized by  
the proximity of the sea and  
shielded by the metal-bearing  
hills, mild winters, hot and dry  
summers, ventilated by  
the sea breeze

**Soil:**  
loose, deep, sandy and well-  
drained soil

**Planting density:**  
5.500 vines per hectare trained  
by the spurred cordon  
and guyot

**Average age of the vines:**  
plantings of the year 2000

**Vinification:**  
grape selection during manual  
harvest.  
Destemming and brief contact  
of the must with the skins.  
Soft pressing and the alcoholic  
fermentation takes place in  
stain steel tanks with  
controlled temperature (T° =  
19°C)

**Aging:**  
in stain steel tanks

**Production:**  
2.000 bottles 75 cl