

## IL VINO

### Guarini plus

Annata: **2015**

#### La viticoltura

Nome vigneto/i: **Guarini**

Suolo: **argilloso calcareo**

Esposizione dei filari: **nord-nord/est**

Altitudine: **350 m**

Vitigno/i: **syrah**

Portainnesto/i: **140 Ruggero**

Forma di allevamento: **guyot alberello**

Età media delle viti: 20 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4200**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **50 q**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **zolfo e rame, 2 trattamenti**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **compost e sovescio**

Data inizio vendemmia: **27 agosto**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale, cassette/rimorchio**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **no**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologica**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: no

#### L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **2 settimane, 25/30 gradi**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **SO2 free**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **no**

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **6 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **botte**

**tonneaux 600/800 litri, nuove 2° e 3° passaggio**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **3 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **60%**

Numero di bottiglie prodotte: **5500**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **bordolese**

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce: **ammendante**

Produzione di grappe o distillati (sì o no): **no**

Quantità: **no**

Luogo e modalità di distillazione: **no**

### **Le caratteristiche chimiche**

Titolo alcolometrico: **14**

Acidità (g/l): **6**

Ph: **3,6**

Estratto secco (g/l): **30,5**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **0**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **3**

### **Descrizione organolettica e libera**

Il mio vino è: **fruttato**