

IL VINO

Moretto

Annata: **2016**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Guarini**

Suolo: **argilloso calcareo**

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

Altitudine: **350 m**

Vitigno/i: **nerello mascalese/perricone/syrah**

Portainnesto/i: **140 Ruggeri**

Forma di allevamento: **guyot alberello**

Età media delle viti: **20 e 5 anni**

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

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

Produzione per ettaro (q/ha): **60 q**

Trattamenti: **zolfo e rame, 2 trattamenti**

Fertilizzanti: **compost e sovescio**

Data inizio vendemmia: **agosto/settembre**

Modalità di vendemmia: **manuale, cassette/rimorchio**

Utilizzo di uve acquistate da terzi: **no**

Certificazioni: **biologica**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Vinificatori in: **acciaio**

Macerazione: **2 settimane**

Anidride solforosa: **4 mg/l**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi: **lieve**

Affinamento: **botte grande e acciaio 6 mesi**

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

Numero di bottiglie prodotte: **5500**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13**

Acidità (g/l): **5,5**

Ph: **3,7**

Estratto secco (g/l): **27**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **4**