

IL VINO

KRIMISO

Annata: **2016**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Montelongo**

Suolo: **argilloso calcareo**

Esposizione dei filari: **nord**

Altitudine: **450 m**

Vitigno/i: **catarratto**

Portainnesto/i: **140 Ruggeri**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **12 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2 kg**

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

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

Fertilizzanti: **compost e sovescio**

Data inizio vendemmia: **sett. /ott.**

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

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

Certificazioni: **biologica**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **soffice**

Vinificatori in: **acciaio**

Macerazione: **6 mesi, 20 gradi circa**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **14 mg/l**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi: **lieve**

Chiarifiche: **no**

Affinamento in acciaio: **6 mesi**

Resa uva/vino (%): **50%**

Numero di bottiglie prodotte: **4000**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,5**

Acidità (g/l): **5,8**

Ph: **3,4**

Estratto secco (g/l): **20**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **13**