

Nome del vino: C'era suolo e c'è ancora

Annata: 2021



La viticoltura

Nome vigneto/i: **Pastini**

Suolo: **Medio impasto con forte presenza di ferro e magnesio**

Esposizione dei filari: **Nord**

Altitudine: **250mt slm**

Vitigno/i: **Magliocco**

Portainnesto/i: **1103 paulsen; 775 paulsen**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **10 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3500**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **5000**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Biologico, rame e zolfo; in base al clima**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **Letame, 1 volta ogni 2anni**

Data inizio vendemmia: **prima decade settembre**

Modalità di vendemmia : **Manuale in cassetta**

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

Certificazioni : **Biologico**



L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Meccanica**

Modalità di pressatura: **Soffice**

Vinificatori in : **Acciaio**

Macerazione : **fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico : **20mg/L**

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): **sgrossante al travaso e all'imbottigliamento con cartone di cellulosa**

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

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **No**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **4mesi**

Eventuali correzioni: **No**

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

Utilizzo di concentratore: **No**

Pratiche di "salasso": **No**

Resa uva/vino (%): **70%**

Numero di bottiglie prodotte: **1000**

Tipologia bottiglia : **Borgognona**

Tappo in (materiale): **Sughero**

GIUSEPPE CALABRESE
AGRICOLTORE A SARACENA



Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,5% vol**

Acidità (g/l): **5,40 g/L**

Ph: **3.58**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **3,2 mg/L**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **12,8 mg/L**