

**Nome del vino: Pollino terre di Cosenza DOP**

**Annata: 2018**



### **La viticoltura**

Nome vigneto/i: **Rinni; Piano di gallo; Pastini**

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

Esposizione dei filari: **Rinni e Piano di gallo Nord-Est, Pastini Nord**

Altitudine: **Rinni 350mt slm; Piano di gallo 350mt slm; Pastini 400mt slm**

Vitigno/i: **Magliocco**

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

Forma di allevamento: **Rinni e Piano di gallo alberello adattato a filare; Pastini cordone speronato**

Età media delle viti: **Rinni 40 anni; Piano di gallo 40 anni; Pastini 5 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **Piano di gallo 5000; Rinni 3500; Pastini 2000**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **Rinni 30; Piano di gallo 50; Pastini 20**

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 d'ottobre**

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 : **6giorni, 21 gradi, controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico : **60mg/L al travaso**

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): **filtrazione sgrossante in  
imbottigliamento, con cartoni in cellulosa**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **9mesi**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **15mesi**

Eventuali correzioni: **No**

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

Utilizzo di concentratore: **No**

GIUSEPPE CALABRESE  
AGRICOLTORE A SARACENA



Pratiche di “salasso”: **No**

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

Numero di bottiglie prodotte: **4000**

Tipologia bottiglia : **Borgognona**

Tappo in (materiale): **Sughero**

### **Le caratteristiche chimiche**

Titolo alcolometrico: **13,00% vol**

Acidità (g/l): **5,01 g/L**

Ph: **3.65**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **25 mg/L**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **64 mg/L**