

Scheda tecnica **Vino Rosso “Bricco delle More”**

Classificazione: *Vino Rosso*

Tipo di vino: *Rosso*

Prima annata di produzione: *2011*

Comune di produzione: *Castagnole Lanze/Coazzolo(AT)*

Anno di impianto: *1985*

Altimetria: *280 /300 metri*

Esposizione: *Est*

Tipologia del terreno: *Marne Bianche (Argilla, Limo, Sabbia)*

Resa per ettaro: *10.000 Kg*

Sistema di allevamento: *Controspalliera*

Forma di allevamento *Guyot semplice*

Densità di impianto: *4.500 piante per ettaro*

Epoca di vendemmia: *seconda decade settembre*

Vinificazione: *Dopo pigiadiraspatura, le due frazioni (quella liquida e quella solida) vengono lasciate macerare non prima, però , dell'inoculo dei lieviti selezionati.*

Terminata la fermentazione svinatura e affinamento in acciaio.

Materiale delle vasche di fermentazione: *Acciaio*

Durata della fermentazione: *8 giorni*

Durata della macerazione: *5 giorni*

Temperatura fermentazione: *28-30° C*

Gradazione alcolica: *12,5% Vol*

Acidità totale: *5.30 g/L*

Estratto secco: *26 gr./litro*

Capacità di invecchiamento: *da bere da 1 a 6 anni*

Epoca di massimo godimento: *2-4 anni*

CASCINA SARIA

Loc Riofreddo n.9 12052 Neive (Cn)

Tel/fax 0039 - 0173-67683\331-2892921 cascina.saria@libero.it www.cascinasaria.it