



Marmote

Colli Tortonesi D.O.C. Croatina 2013

Annata: 2013

Uve: Croatina 100%

Certificazione: Biologico - ICEA

Vigna

Età delle vigne: Piantate tra 2001-2004

Composizione del suolo: argilla limosa

Posizione: est e sud-ovest

Altezza: 300-350 m

Resa: 50-100 q/h

Lavoro e trattamenti: In grande parte, il lavoro in vigna è manuale. Il trattore entra nelle vigne poche volte per anno. Usiamo compost auto-prodotto convogliando gli scarti organici dell'azienda, della cucina e il letame delle nostre stalle. Come da disciplinare, usiamo solo zolfo, rame e piretro (obbligatorio per la flavescenza) nelle vigne, ma cerchiamo di mantenere i livelli il più basso possibile, di lunga al di sotto dei limiti imposti dal disciplinare biologico.

Date della vendemmia: 15/10-16/10

Vendemmia: Selezione manuale di uve in vigna. Vendemmia manuale con ceste di 20 kg. Trasporto nelle ceste o bigonce di capacità 1200 kg.

Cantina

Lieviti: Autoctoni

Solfiti aggiunti: No

Filtrazione: No

Macerazione: 7 giorni

Stabilizzazione: No

Malolattica: Sì, spontanea

Affinamento: No, vinificazione in acciaio inox

Data imbottigliamento: 30/7/14

Numero di bottiglie: 2.986

Lotto: 13.01.08.14

Analisi

Alcol: 14%

Acidità totale: 5,9 g/l

Acidità volatile: 0,77 g/l

pH: 3,51

Zucchero residuo: 6,5 g/l

Solforosa totale: 17 mg/l

Solforosa libera: 6 mg/l