



San Vito

Colli Tortonesi DOC Timorasso 2013

Annata:

Uve: Timorasso 100%

Certificazione: Biologico - ICEA

Vigna

Età delle vigne: Piantate tra 2004 e 2012

Composizione del suolo: argilla limosa

Posizione: sud-ovest

Altezza: 350m

Resa: 30-70 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: 26/9/14, 27/9/14

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: Sì, 17 g/hl

Filtrazione: Sì, a imbottigliamento con filtro candela, 10 micron

Macerazione: No

Stabilizzazione: No

Malolattica: 30%, spontanea

Affinamento: No. Vinificato in acciaio e cemento. Tenuto sulle fecce 8 mesi, senza battonage.

Data imbottigliamento: 28/7/14

Numero di bottiglie: 3.000

Lotto: 13.27.07.14

Analisi (12/6/14)

Alcol: 15%

Acidità totale: 6,8 g/l

Acidità volatile: 0,6 g/l

pH: 3,13

Zucchero residuo: 4 g/l

Solforosa totale: 52 mg/l

Solforosa libera: 11 mg/l