



Valli Unite Soc. Coop. Agr.
Cascina Montesoro, 15050
Costa Vescovato, AL
+39 0131 838100
vini@valliunite.com
www.valliunite.com

Diogene

Colli Tortonesi D.O.C. Dolcetto 2014

Annata: 2014

Uve: Dolcetto 100%

Certificazione: Biologico - ICEA

Vigna

Età delle vigne: Piantato 2002

Composizione del suolo: argilla limosa

Posizione: est

Altezza: 300 m

Resa: 100 q/ha

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: 24/9/13

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

Cantina

Lieviti: Autoctoni

Solfiti aggiunti: No

Filtrazione: No

Macerazione: 9 giorni di fermentazione sulle bucce

Stabilizzazione: No

Malolattica: Sì, spontanea

Affinamento: No, vinificazione in cemento e acciaio inox

Data imbottigliamento:

Numero di bottiglie: 6.400

Lotto: 14.6.3

Analisi

Alcol: 12,97

Acidità totale: 5,62 g/l

Acidità volatile: 0,66 g/l

pH:

Zucchero residuo: 1,4 g/l

Solforosa totale: 20 mg/l

Solforosa libera: mg/l