



Gaitu

Colli Tortonesi DOC Barbera 2014

Annata: 2014

Uve: Barbera 100%

Certificazione: Biologico - ICEA

Vigna

Età delle vigne: Selezione di uva proveniente da vigne giovani e vigne vecchi.

Composizione del suolo: argilla limosa

Posizione: sud-ovest

Altezza: 300-350 m

Resa: 30-80 q/ha

Lavoro e trattamenti: 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: 28/9/14, 29/9/14, 30/9/14

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: No

Filtrazione: no

Macerazione: 8 giorni di fermentazione sulle bucce

Stabilizzazione: No

Malolattica: Sì, spontanea

Affinamento: No, vinificazione in cemento e acciaio inox

Lotto: L.14.7.3

Analisi

Alcol: 14%

Acidità totale: 6,51 g/l

Acidità volatile: 0,68 g/l

pH: 3,52

Zucchero residuo: 1,5 g/l

Solforosa totale: <10 mg/l

Solforosa libera: 6 mg/l