



Montale

Vino Rosso

Annata: taglio 2012-2013

Uve: 84% Barbera, 12 % Merlot, 2% Ancellotto, 2% Croatina

Certificazione: Biologico - ICEA

Vigna

Età delle vigne: piantati 2002-2004

Composizione del suolo: argilla limosa

Posizione: sud-ovest e est

Altezza: 300-350 m

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: 10-16 ottobre 2013, 15-22 settembre 2012

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: 12 giorni

Stabilizzazione: No

Malolattica: Spontanea

Affinamento: 12-18 mesi in tonneau di rovere di 500L

Data imbottigliamento: 22/4/14

Numero di bottiglie: 1.800

Lotto: L.12.6.1

Analisi

Alcol: 14%

Acidità totale: 5,7 g/l

Acidità volatile: 0,74 g/l

pH: 3,47

Zucchero residuo: 2,5

Solforosa totale: 21 mg/l

Solforosa libera: 7 mg/l