



**CA [REDACTED] L** L2019  
Sch..va

DIFFERENZIARE I RIFIUTI	
Che cos'è	Dove va
Bottiglia GL71	Raccolta Vetro
Tappo Sughero FOR51	Raccolta differenziata dedicata o rifiuti organici

Verifica le disposizioni del tuo Comune

Vigna	I vigneti ripidi si trovano al nostro maso (300 m, nordovest), terrazzamento trasversale, pergola
Suolo	Argilla e sabbia di provenienza vulcanica e morenica (porfido, basalto e granito) molto profondo e sciolto
Viticoltura	Biodinamica, senza l'ausilio di trattori
Età vigneto	54 anni
Grandezza vigneto	0,9 ha
Densità ceppi	3900/ha
Resa	7200 kg/ha
Annata	Precoce con una primavera molto calda, seguita da una bella estate. Una forte grandinata inizio agosto ha turbato un po' la bellissima annata, solare, fresca e espressiva
Vinificazione	Pigiatura, fermentazione spontanea con 50% dei raspi in tini troncoconici, macerazione di 4 settimane
Affinamento	In legno grande per 12 mesi, ulteriori 10 mesi in cemento, senza chiarificazione ne filtrazioni, in bottiglia per 10 mesi
Bottiglie	6000
Grado alcolico	12 %
Zuccheri residui	<1 g/l
SO <sub>2</sub> totale	41 mg/l

