

PRANZEGG

Vino :	Caroline
Annata :	2015
Caratteristiche dell'annata	Primavera ed estate calda e regolare, autunno fresco e molto soleggiato
Numero di bottiglie prodotte :	3400
Tipo di suolo :	argilla e sabbia di provenienza vulcanica e morenica (porfido, basalto e granito) molto profondo e sciolto
Vitigno :	Sauvignon b. 35%, Chardonnay 35%, Viognier 15%, Manzoni b. 15%
Estensione del vitigno :	0,65 ha
Tipo di impianto :	Gujot semplice
Età media del vigneto :	10 anni
Densità ceppi per ettaro :	8000
Resa per ettaro :	60 ql
Viticolture :	biologica, con uso dei preparati biodinamici e microorganismi effettivi
Vinificazione :	60% fermentazione con bucce in mastelli per 12 giorni, 40% fermentazione del mosto macerato in botti grandi di rovere
Affinamento :	Sulle fecce di fermentazione per 10 mesi in botti grandi e per altri 11 mesi in cemento e Tonneaux usati sulle fecce fini
Anidride solforosa (SO₂) Totale:	26 mg/l
Zuccheri residui	1,1 g/l