



IL VINO

Nome del vino: Suffonte

Vino Cerasuolo D'Abruzzo DOC

Annata 2013

La viticoltura

Nome vigneto: Suffonte

Suolo: 3000 mq - argilloso

Esposizione dei filari: esposti ad est

Altitudine: 300 m

Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Portainnesto: barbatella americana

Forma di allevamento: coltivazione a filoni bassi (m 1,80) e potatura corta

Età media delle viti: 10 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 3000 piante/ha

Produzione per ceppo (kg/pianta): 2kg/pianta

Produzione per ettaro (q/ha): 100q/ha

T Trattamenti: concimazione con stallatico misto (annuale), solfato di rame e zolfo bagnabile (maggio-luglio: 7 trattamenti annuali)

Fertilizzanti: assenti

Data inizio vendemmia: inizio ottobre

Modalità di vendemmia: manuale in cassetta

Autocertificazione: Vino Artigianale

Notizie aggiuntive inerenti la viticoltura, sistema di lavorazione dell'impianto: erpice autunnale, fresatura primaverile, pulizia interceppo manuale

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: meccanica

Modalità di pressatura: torchio (1 meccanico e 1 idraulico)

Vinificatori: acciaio

Macerazione: totale assenza di bucce

Anidride solforosa: 8 gr/quintale di metabisolfito di potassio in polvere dopo la fermentazione.

Lieviti selezionati: assenti

Filtraggi: assenti

Chiarifiche: assenti

Affinamento in acciaio: 10 mesi

Mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: assente

Resa uva/vino (%): 60%

Numero di bottiglie prodotte: 5000

Tipologia bottiglia: borgognotta scura

Tappo: sughero

Destinazione delle vinacce: smaltimento in campo

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: 13,15

Acidità (g/l): 6,58

Ph: 3,13

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): 15

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): 47

Descrizione organolettica e libera

Sapidità secca e poco zuccherina. Profumi intensi di frutti rossi.

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: € 7,5