



SACRISASSI ROSSO 2012

TIPOLOGIA: *Vino rosso secco, gradazione alcolica di 13.5 % by Vol*

ZONA e COMUNE di PRODUZIONE: *Colli Orientali del Friuli – Prepotto (UD)*

UVE: *50% Refosco e 50% Schioppettino*

SUPERFICIE VITATA: *1.8 ettari*

ESPOSIZIONE: *Sud-Est*

ALTIMETRIA: *130/150 m. slm*

TIPOLOGIA DEL TERRENO: *marna*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: *guyot*

DENSITA DELL'IMPIANTO: *4.500 piante per ettaro*

ETA' MEDIA DELLE VITI: *24 anni*

RESA PER ETTARO: *50 quintali*

EPOCA di VENDEMMIA: *seconda settimana Ottobre con raccolta manuale in cassetta*

RECIPIENTI di FERMENTAZIONE: *cemento*

TEMPERATURA di FERMENTAZIONE: *non controllata*

DURATA di FERMENTAZIONE e MACERAZIONE: *circa 15 giorni*

LIEVITI IMPIEGATI: *indigeni*

PRATICHE di ESTRAZIONE: *rimontaggi all'aria*

AFFINAMENTO: *22 mesi in tonneaux di rovere francese*

FILTRAZIONE: *sì, leggera all' imbottigliamento*

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: *7500 da litri 0,75*

DATA IMBOTTIGLIAMENTO: *seconda settimana di Luglio 2014*