

## **Cenobio 2015**

### **Vigneti**

**Tipo : Rosso secco**

**Varietà : Merlot 80% Pollera 10% Barsagliana 10%**

**Nome Vigneto : Campaccio, Pino, Pino vecchio**

**Zona produzione : Lunigiana**

**Altitudine : 350 - 400 s.l.m.**

**Suolo : Galestro-Alberese**

**Esposizione : Sud-Est**

**Età : 10-12 anni**

**Concimazioni : concimi naturali di origine animale**

**Trattamenti : solo di copertura senza uso di prodotti sistemici**

**Rese per ettaro : 80 q. per ettaro**

**Raccolta : 10-20 Settembre**

### **Vinificazione**

**Diraspatura : Meccanica con eliminazione raspi**

**Macerazione : sulle bucce 12-15 gg.**

**Vinificazione : a temperatura di 28° con frequenti rimottaggi**

**Lieviti : Indigeni**

**Affinamento : 12 mesi circa in tini di acciaio**

**Maturazione : 2 mesi in bottiglia**

### **Dati tecnici**

**Grado alcolico : 13 Vol**

**Acidità totale : 5,80**

**PH : 3,45**

**Solforosa totale : 35 mg/l**

**Stabilizzazione : Naturale**

**Bottiglie prodotte : 5000 circa**

