

Pollera 2015

Vigneti

Tipo : Rosso secco

Varieta : Pollera

Nome Vigneto : Campaccio

Zona produzione : Lunigiana

Altitudine : 350-400 s.l.m.

Suolo : Galestro – Alberese

Esposizione : Sud-Est

Eta : 10-12 anni

Concimazioni : Concimi naturali di origine animale

Trattamenti : Solo di copertura di prodotti sistemici

Rese per ettaro : 50-60 q. per ettaro

Raccolta : 10-20 settembre

Vinificazione

Diraspatura : Meccanica con eliminazione raspi

Macerazione : Sulle buccie 12-15gg

Vinificazione : a temperatura di 28° con frequenti rimottaggi

Lieviti : Indigeni

Affinamento : 12 mesi circa in fusti di rovere

Maturazione : 6 mesi in bottiglia

Dati tecnici

Grado alcolico : 14 Vol

Acidità Totale : 5.80

PH : 3,40

Solforosa totale : 1 mg/l

Stabilizzazione : Naturale

Bottiglie prodotte : 1500 circa

