

## **Tazzara 2015**

### **Vigneti**

**Tipo : Rosso secco**

**Varietà : Barsaglina**

**Nome Vigneto : Campaccio**

**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 : 50-60 q. per ettaro**

**Raccolta : 20-30 Settembre**

### **Vinificazione**

**Diraspatura : Meccanica con eliminazione raspi**

**Macerazione : sulle bucce 15-18 gg.**

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

**Lieviti : Indigeni**

**Affinamento : 15 – 18 mesi circa in fusti di rovere**

**Maturazione : 6 mesi in bottiglia**

### **Dati tecnici**

**Grado alcolico : 14 Vol**

**Acidità totale : 6,50**

**PH : 3,30**

**Solforosa totale : 2 mg/l**

**Stabilizzazione : Naturale**

**Bottiglie prodotte : 1500 circa**

