



L U C C H E T T I

NOME DEL VINO: ***SPECIAL***

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO: ***RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA SENZA SBOCCATURA***

DENOMINAZIONE: ***VINO FRIZZANTE ROSATO***

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: ***2022***

TIPO DI UVAGGIO: ***UVA AUTOCTONA DI MORRO D'ALBA 100%***

ESPOSIZIONE: ***SUD- EST***

ALTIMETRIA: ***180/220 m.s.l.m.***

TIPOLOGIA DEL TERRENO: ***MEDIO IMPASTO TENDENTE***

ALL'ARGILLOSO

SIST DENSITA' DI IMPIANTO : ***3500 CEPPI/Ha***

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: ***POTATURA RAMIFICATA GUYOT SEMPLICE***

ETA' MEDIA DELLE VITI: ***15 ANNI***

RESA DI UVA PER ETTARO: ***9000 Kg***

VENDEMMIA: ***RACCOLTA MANUALE ALL'INIZIO DI SETTEMBRE***

VINIFICAZIONE: ***PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE***

FERMENTAZIONE: ***IN VASCHE DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA***

DURATA DI FERMENTAZIONE: ***10 GIORNI***

FERMENTAZIONE MALO-LATTICA: ***NON SVOLTA***

TIPOLOGIA DI RIFERMENTAZIONE: ***RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA***

DURATA DI RIFERMENTAZIONE: ***3 MESI***

AFFINAMENTO: ***IN BOTTIGLIA PER 9 MESI***

L U C C H E T T I

Via Santa Maria del Fiore, 17

60030 Morro d'Alba AN

Tel +39 0731 63 314

Fax +39 0731 63 314

Email info@mariolucchetti.it

www.mariolucchetti.it