



L U C C H E T T I

NOME DEL VINO: ***SIRIA***

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO: ***METODO CLASSICO***

DENOMINAZIONE: ***MEDOTO CLASSICO DI QUALITÀ***

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: ***2020***

TIPO DI UVAGGIO: ***VERDICCHIO 100%***

ESPOSIZIONE: ***SUD- EST***

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

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

ALL'ARGILLOSO RICCO IN CALCARE

SIST DENSITA' DI IMPIANTO : ***4400 CEPPI/Ha***

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

ETA' MEDIA DELLE VITI: ***25 ANNI***

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

VENDEMMIA: ***RACCOLTA MANUALE IN PICCOLE CASSE ALLA FINE DI AGOSTO***

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

FERMENTAZIONE: ***IN VASCHE DI CEMENTO VETRIFICATO A TEMPERATURA CONTROLLATA***

DURATA DI FERMENTAZIONE: ***8 GIORNI***

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

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

DURATA DI RIFERMENTAZIONE E CONTATTO CON I LIEVITI: ***30 MESI***

AFFINAMENTO POST SBOCCATURA: ***IN BOTTIGLIA PER 6 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