Le SELEZIONI



L'ULTIMO BALUARDO

Classificazione
Rosso Lazio I.G.P.
Vitigno
Cesanese
Zona di produzione
Castelfranco
Tipo di terreno
Medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione
Sud
Sistema di allevamento
Guyot
Resa per ettaro
40 ql/ha
Vendemmia
Raccolta manuale terza decade di ottobre
Temperatura di fermentazione
18°/22° C
Periodo di fermentazione
15 giorni
Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata con le bucce, pressatura soffice
Affinamento
18 mesi in barrique di rovere francese
Affinamento in bottiglia
6 mesi
Grado Alcolico
13,5% vol.
PH
3,1
Acidità totale
5,6 g/l
Formati
0,75 lt
Temperatura di servizio
18° C

LE MACCHIE
Castelfranco - Rieti