Le SELEZIONI

SCARPE TOSTE UNPLUGGED

Classificazione
Vino bianco
Vitigno
Gewurztraminer
Zona di produzione
Castelfranco - Rieti
Tipo di terreno
Sassoso, Limo
Esposizione
Sud Ovest
Sistema di allevamento
Guyot
Resa per ettaro
50 ql/ha
Vendemmia
Raccolta manuale seconda decade di settembre
Temperatura di fermentazione
13°/15° C
Periodo di fermentazione
15 giorni
Vinificazione
Fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce, rimontaggi quotidiani e follature
Affinamento
5 mesi nelle fecce
Affinamento in bottiglia
1 mese
Grado Alcolico
15,0% vol.
PH
3,4
Acidità totale
5,1 g/l
Formati
0,75 lt
Temperatura di servizio
15° C

CANTINA LE MACCHIE