



Matis I.G.T. 2007

Technisches Datenblatt

Rebsorte:	<i>Vermentino 100 %</i>
Produktionsort:	<i>Pian delle Vigne-Sassetta-Livorno</i>
Oberfläche des Weinberges:	<i>1,5 Hektar</i>
Höhenlage:	<i>250 m ü.d.M..</i>
Bodenbeschaffenheit:	<i>Kieselhaltiger Lehm-Sandboden</i>
Reberziehung:	<i>Schnur, beidseitig angebracht</i>
Rebdichte:	<i>6000 Rebstöcke pro ha</i>
Produzierte Traubenmenge pro ha:	<i>40 dz</i>
Weinherstellung:	<i>Traubenlese und Selektierung von Hand direkt in Kisten und unverzügliche Weiterverarbeitung, kurzer Kontakt mit der Schale, ohne Zufügung von Hefen, Sulfat und Treibmittel.</i>
Alkoholische Fermentierung:	<i>ca. 15 Tage</i>
Fermentazione malolattica:	<i>fertiggestellt</i>
Reifung:	<i>50% in Edelstahl 50% in Barrique für 5 Monate, 2 Monate in der Flasche.</i>

Matis 2007: Analyse

Vol. Alkoholgehalt:	<i>12.5%</i>
Gesamtsäure:	<i>5.00 g/l</i>
Ph-Wert:	<i>3.40</i>

i.g.t. indicazione geografica tipica