



## *Rio de' Messi i.g.t. 2004*

### **Technisches Datenblatt**

<b>Rebsorte:</b>	<i>Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20%</i>
<b>Produktionsort:</b>	<i>Pian delle Vigne-Sassetta-Livorno</i>
<b>Oberfläche des Weinberges:</b>	<i>1,5 Hektar</i>
<b>Höhenlage:</b>	<i>250 m ü.M.</i>
<b>Bodenbeschaffenheit:</b>	<i>Lehmboden mit starker Bodenstruktur</i>
<b>Reberziehung:</b>	<i>Schnur beidseitig angebracht</i>
<b>Rebdichte:</b>	<i>6000 Rebstöcke pro ha</i>
<b>Produzierte Traubenmenge pro ha:</b>	<i>25 dz</i>
<b>Weinherstellung:</b>	<i>Traubenlese und Selektierung von Hand direkt in Kisten und unverzüglich verarbeitet ohne den Zusatz von Hefe, Sulfat und Treibmittel. Keine Filterung oder Klärung.</i>
<b>Alkoholische Fermentation:</b>	<i>während ca. 20 Tagen</i>
<b>Fermentazione malolattica:</b>	<i>fertiggestellt</i>
<b>Reifung:</b>	<i>16 Monate in Barriquefässern, 18 Monate in der Flasche</i>

### *Rio de' Messi i.g.t. 2003 :Analyse*

<b>vol. Alkoholgehalt:</b>	<i>13.5 %</i>
<b>Gesamtsäuregehalt:</b>	<i>5.86 g/l</i>
<b>Ph:</b>	<i>3.42</i>

i.g.t. indicazione geografica tipica