



Solatio della Cerreta I.G.T. 2004

Technisches Datenblatt

Rebsorten:	Sangiovese 80%, Merlot und Cabernet Sauvignon (variabler Anteil)
Produktionsort:	Pian delle Vigne-Sassetta-Livorno
Oberfläche des Weinberges:	3 Hektar
Höhenlage:	250 m ü.d.M.
Bodenbeschaffenheit:	kieselhaltig, lehmig
Reberziehung:	Schnur, beidseitig angebracht
Rebdichte:	6000 Rebstöcke pro ha
Produzierte Traubenmenge pro ha:	40 dz
Weinherstellung:	Traubenlese und Selektierung von Hand direkt in Kisten und unverzüglich weiterverarbeitet ohne den Zusatz von Heften, Sulfat und Treibmittel. Keine Filtrierung oder Klärung.
Alkoholische Fermentierung:	Dauer ca. 20 Tage
Fermentazione malolattica:	fertiggestellt
Reifung:	1 Jahr im Fass, 10 Monate in der Flasche

Solatio della Cerreta 2004: Analyse

Vol. Alkoholgehalt:	13.0%
Gesamtsäuregehalt:	5.80 g/l
Ph-Wert:	3.48

i.g.t. indicazione geografica tipica