

# TRÊ PECHI ROSSO

## Terra e Vigna



**Tipologia:** Rosso dell'Emilia IGT frizzante biologico

- **Vigneto:** Spalliera
- **Suolo:** Medio impasto tendente al limoso
- **Esposizione:** Nord / Sud
- **Altitudine:** 28 m
- **Vitigno:** 70% Salamino, 20% Ancellotta, 10% Oliva
- **Allevamento:** Guyot dritto
- **Età Viti:** 13 anni
- **Produzione per ettaro:** 100 q/ha
- **Vendemmia:** Manuale in bins



### Metodo di coltivazione

Biologico certificato coadiuvato da buone pratiche biodinamiche. Si vendemmiano prima Ancellotta e Oliva, che vengono pigiadiraspate e lasciate in sosta sulle bucce per 3 giorni. Successivamente, il mosto viene svinato e trasferito in un serbatoio sempre pieno coibentato, dove parte una leggera fermentazione alcolica che si interrompe rapidamente per esaurimento dell'ossigeno, attivando una lieve fermentazione semicarbonica.

Questa massa (30% del totale) viene utilizzata come starter della fermentazione alcolica quando, dopo 8-10 giorni, viene raccolto il Salamino alla giusta maturazione. Il Salamino viene pigiadiraspato senza macerazione sulle bucce e unito direttamente al mosto di Ancellotta e Oliva in un serbatoio d'acciaio, dove avviene la fermentazione alcolica con 2-3 rimontaggi. Per la chiarifica si effettuano solo travasi puliti.

- **Lieviti:** No lieviti selezionati
- **Rifermentazione:** Direttamente con il proprio mosto fiore conservato durante la pigiatura
- **SO<sub>2</sub>:** Metabisolfito in ragione di 2 g/hl in pigiatura e 1 g/hl all'imbottigliamento

### Affinamento

Circa 6-7 mesi in vasca d'acciaio, seguito da 3-4 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

**Enologo:** Gianluca Bergianti

**Bottiglie prodotte:** Circa 2500

**Grado alcolico:** 12%

**Solforosa:** 19 mg/l