

SCHIROLI

Vino di Confine



Tipologia: Rosso dell'Emilia IGT frizzante biologico

- **Vigneto:** Spalliera
- **Suolo:** Medio impasto tendente con mix tra sabbie e limo
- **Esposizione:** Nord / Sud
- **Altitudine:** 35 m
- **Vitigno:** 85% Sorbara, 15% Salamino
- **Allevamento:** Guyot dritto per il salamino e doppio Guyot capovolto per il Sorbara
- **Età Viti:** 15 anni
- **Produzione per ettaro:** 85 q/ha
- **Vendemmia:** Manuale in bins



Metodo di coltivazione: Biologico certificato coadiuvato da buone pratiche biodinamiche.

Cerchiamo di trovare l'epoca perfetta di vendemmia per raccogliere insieme Salamino e Sorbara, pigiadiraspiamo e facciamo una macerazione di massimo 1/2 gg.

Dopo la svinatura prosegue la fermentazione alcolica in un semprepieno in acciaio inox.

Effettuiamo 2/3 rimontaggi. Per l'illimpidimento effettuiamo solo travasi puliti.

- **Lieviti:** No lieviti selezionati
- **Rifermentazione:** Direttamente con il proprio mosto fiore conservato durante la pigiatura
- **SO₂:** Metabisolfito in ragione di 2gr/hl in pigiatura ed 1gr/hl all'imbottigliamento.

Affinamento

Circa 6/7 mesi in vasca di acciaio poi una volta imbottigliato affinamento di 3/4 mesi prima della commercializzazione.

Enologo: Gianluca Bergianti

Bottiglie prodotte: Circa 2500

Grado alcolico: 12%

Solforosa: 15 mg/l

