

GALETTO

Vino Spumante Rosè

VITIGNI: Aglianico

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ALTIMETRIA: 450 mt. s.l.m.;

ALLEVAMENTO: Guyot; 4500 piante per ettaro.

FERTILIZZAZIONE: Inerbimento e sovescio di diverse piante. Trattamenti antiparassitari con rame e zolfo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve vengono raccolte a mano e pressate direttamente, evitando la pigiatura. Segue la decantazione statica a freddo e la fermentazione a 16° C. per circa due settimane.

Metodo charmat in autoclave con temperature controllate che permettono una lenta e costante fermentazione.

.....
GRAPE VARIETY: Aglianico. **ALCOHOL CONTENT:** 12,5% vol.

ELEVATION: 450 mts. **TRAINING SYSTEM:** Guyot

VINEYARD DENSITY PER HECTARE: 4500.

SOIL FERTILIZATION: Cover cropping and green manure of different plants. Pesticide treatments with copper and sulfur.

PRODUCTION METHOD: After manually harvest the grapes are pressed directly without crushing. Gentle grape pressing without crushing. Follow the cold setting and fermentation in stainless steel tanks at 16 degrees for 2 weeks. Slow second fermentation again in stainless steel with charmat system at 14°C.

Per la scheda sono stati utilizzati i dati analitici medi. Ci potrebbero essere delle piccole variazioni, in base alle annate.
Per la scheda sono stati utilizzati i dati analitici medi. Ci potrebbero essere delle piccole variazioni, in base alle annate.

