

# RICCI



## SCHEDA TECNICA DEL VINO “SAN LETO”

ANNATA : 2012

TIPO : BIANCO

DENOMINAZIONE : Colli tortonesi Bianco DOC

VITIGNO: TIMORASSO 100%

ZONA DI PRODUZIONE: COSTA VESCOVATO PIEMONTE ITALIA

NOME DEL VIGNETO: SAN LETO

NATURA DEL TERRENO ED ESPOSIZIONE: MARNE TORTONIANE –SUD SUD OVEST

TIPOLOGIA DEL VIGNETO E ALTITUDINE: CAVALCAPOGGIO – 290 slm

PORTAINNESTO E CLONE : 420 A –

DATA IMPIANTO VIGNETO: 1992

FORMA DI ALLEVAMENTO E POTATURA: GUYOT – 5-6 GEMME

SUPERFICIE VITATA : 1,0 ETTARI

DATA E METODO DI VENDEMMIA: 07 OTTOBRE – MANUALE

RESA AD HA: 4000 KG.

Fermentazione di tre giorni sulle bucce a cappello sommerso e affinamento di 12 mesi in acciaio e 48 mesi di bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA :14,02VOL.

N°BOTTIGLIE PRODOTTE: 3300

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: PIATTI CON TARTUFO E FUNGHI,PIATTI DI PESCE ELABORATI,FORMAGGI ERBORINATI,CAPRINI

ESTRATTO RIDOTTO g/l 19,9

ACIDITA' TOTALE g/l 6,07

ZUCCHERI RESIDUI g/l 1,2

ANIDRIDE SOLFOROSA TOT 57 mg/l

AC.VOL. 0,61 g/l

Lieviti autoctoni,imbottigliato senza filtrazioni e senza chiarifiche