

Vino Retrò

Vino Rosso

Vendemmia 2018 – Lotto 0720/2018

VIGNA: nelle annate che lo consentono, si utilizzano le uve migliori provenienti dai diversi versanti delle vigne situate sulle colline di Rocca Grimalda, raccolte in ultima vendemmia, per fare una vinificazione cosiddetta "ancestrale".



Certificazioni	Biologico CODEX – Biodinamico AGRIBIO
Bottiglie	566
Vendemmia	Manuale in cassette
Resa ettaro	Circa 30 qn/ha
Fermentazione/ Macerazione	Pigiatura con i piedi, fermentazione spontanea in riduzione, in presenza dei raspi macerazione di 15/20 giorni con rimontaggi leggeri.
Affinamento	12 mesi in tonneau di terzo passaggio lungo affinamento in vetro, prima della commercializzazione
Alcool svolto	13,66 %
Acidità totale	5,70 g/l
Estratto secco	30,5 g/l
Anidride Solforosa Totale	9,0 mg/l
Temperatura di servizio	16°C - 18 °C



ROCCARONDINARIA

AziendaAgricola

Castello di Rocca Grimalda, Piazza Borgatta 2, 15078 Rocca Grimalda (AL)
tel. 0143873223 - cell. 3357607909