

# Sibrà

Vino Rosso

Vendemmia 2016 – Lotto 918/2016

VITIGNO: 95% dolcetto – 5% ciliegiolo

VIGNA: situata sulle colline di Rocca Grimalda. Esposizione Sud-Ovest, terre bianche marmose, altitudine 300m s.l.m.



| Certificazioni                | Biologica CODEX – Biodinamica AGRIBIO   |
|-------------------------------|---|
| Bottiglie                     | 575   |
| Vendemmia                     | Manuale in cassette   |
| Resa                          | Inferiore a 40 Q  |
| Fermentazione/<br>Macerazione | Fermentazione spontanea su lieviti indigeni, lunga macerazione sulle bucce, leggera torchiatura |
| Affinamento                   | 6 mesi in barriques esausti   |
| Alcool svolto                 | 13,48 %   |
| Acidità                       | 5,80 g/l  |
| Estratto secco                | 27,60 g/l   |
| Anidride solforosa totale     | 21 mg/l   |

Serving temperature

16°C - 18 °C



**ROCCARONDINARIA**

Azienda Agricola

Castello di Rocca Grimalda, Piazza Borgatta 2, 15078 Rocca Grimalda (AL)

tel. 0143873223 - cell. 3357607909