

SFERA LITRO BIANCO NV

[L. 001.2022 in collaborazione con I Clivi]

UN LITRO DI VERVE COSMICA, CON I PIEDI PER TERRA
COSMIC VERVE - IN A GROUNDED ITALIAN LITER

SFERA VINO BIANCO

- SENZA LIEVITI SELEZIONATI
- SENZA CHIARIFICAZIONE NÉ FILTRAZIONE

IMBOTTIGLIATO DA UD 6999/IT
per **I CLIVI** Srl
Corno di Rosozzo, Udine- Italia
L. 001.2022



PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES

1000 ml e

Alc 12,5%

LOTTO: L. 001.2022
PRODUTTORE: I Clivi

LA VITICULTURA

Vigneto: Galea
Superficie: 4 ha, Colli Orientali
Suolo: Calcare e argilla
Altitudine: 200 mt
Vitigno: 100% Ribolla Gialla
Forma di allevamento: guyot
Età media delle viti: 30 anni
Data inizio vendemmia: 17 settembre
Certificazioni: certificato biologico, CSQA - IT-BIO-021

L'ENOLOGIA

Fermentazione e affinamento: pressa diretta dell'uva e fermentazione spontanea per 14 giorni. Élevage in vasche di acciaio per 6 sulle fecce integrali, con batonnages settimanali.
Anidride solforosa: 30 mg/l aggiunti, parte alla fine della fermentazione e parte all'imbottigliamento
Lievitati: indigeni
Chiarifiche: senza
Filtrazione: senza
Titolo alcolometrico: 12,5 %
Numero di bottiglie prodotte: 12.000

VITICULTURE

Vineyard: Galea
Area: 4 ha - Colli orientali -
Soils: limestone and clay
Altitude: 200 m above sea level
Variety: 100% Ribolla Gialla
Vine training: guyot
Vine age: 30 years old
Harvest date: September 17th
Certificazioni: organic certified, CSQA - IT-BIO-021

ENOLOGY

Fermentation and élevage: direct press and spontaneous fermentation for 14 days. Élevage in stainless steel tanks on its lees for 6 months with weekly batonnages.
Sulphur: 30 mg/l total added, end of fermentation and at bottling
Yeasts: native
Clarification: none
Filtering: none
Alcohol: 12.5 %
Produced bottles: 12.000

