

# 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

