

SFERA ROSATONV

UN LITRO DI VERVE COSMICA, CON I PIEDI PER TERRA

COSMIC VERVE - IN A GROUNDED ITALIAN LITER

LOTTO / LOT NUMBER: L 007.2021
PRODUTTORE/ PRODUCER: Cossentino



LA VITICOLTURA

Vigneto: Partinico (PA)
Superficie: 2,5 ettari divisi in due vigne
Suolo: Argilla e sabbia rossa
Altitudine: 200 - 400 mt
Uva: 80% Nero d'avola, 15% Perricone, 5% Catarratto
Forma di allevamento: Cordone speronato e guyot
Età media delle viti: 25 - 30 anni
Data vendemmia: inizio settembre
Certificazioni: certificato biologico, ICEA # T232

L'ENOLOGIA

Fermentazione e affinamento: nessuna macerazione, uve co-fermentate in pressa diretta. Affinamento in vasche di acciaio per 10 mesi e poi in bottiglia.

Anidride solforosa: 30 mg/l aggiunta all'imbottigliamento

Lieviti: Indigeni

Chiarifiche: No

Filtrazione: No

Titolo alcolometrico: 12 gradi

Numero di bottiglie prodotte: 14.000

VITICULTURE

Vineyard: Partinico (PA)

Area: 2.5 ha between two vineyards

Soils: Clay and red sand

Altitude: 200 - 400 m asl

Varieties: 80% Nero d'avola, 15% Perricone, 5% Catarratto

Vine training: Cordone speronato e Guyot

Vins age: 25 -30 years

Harvest date: Beginning of September

Certification: organic certified, ICEA # T232

ENOLOGY

Fermentation and élevage: co-fermenting grapes in stainless steel vats and élevage for 10 months in steel, then bottle aging.

Sulphur: 30 mg/l added at bottling

Yeasts: native Clarification: none Filtering: none

Alcohol: 12% Produced Bottles: 14.000

