

SFERA ROSATONV

[L. 0052021 in collaborazione con Masciullo]

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

SFERA
VINO ROSATO

- SENZA LIEVITI SELEZIONATI
- SENZA CHIARIFICAZIONE NÉ FILTRAZIONE

MASCIULLO

IMBOTTIGLIATO DA:
Azienda Agricola di Dimaglie Cosima Teresa
Mesagne (BR), Italia
L. 005.2021



PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES

1000 ml e

Alc 12,5%

LOTTO: L. 005.2021

PRODUTTORE: Masciullo

LA VITICULTURA

Superficie: 1 ettaro

Suolo: limo argilloso

Altitudine: 70 mt

Uva: 100% Negroamaro

Forma di allevamento: Cordone speronato

Età media delle viti: 15 anni

Data vendemmia: metà settembre

Certificazioni: certificato biologico, BIO # PR0814

L'ENOLOGIA

Fermentazione e affinamento: le uve vengono raccolte a mano e raffreddate per due giorni. Si procede poi alla vinificazione in bianco dopo 10 ore di contatto con le bucce in pressa. Fermentazione a bassa temperatura in acciaio. Pochi rimontaggi per estrarre delicatamente. Affinamento in vasche di acciaio per 10 mesi e bottiglia.

Anidride solforosa: 50 mg/l aggiunta all'imbottigliamento.

Lieviti: Indigeni

Chiarifiche: No

Filtrazione: No

Titolo alcolometrico: 12,5 %

Numero di bottiglie prodotte: 17.000

VITICULTURE

Area: 1 h

Soils: Clay and loamy

Altitude: 70 m asl

Varieties: 100% Negroamaro

Vine training: Cordone speronato

Vins age: 15 years

Harvest date: Mid September

Certification: organic certified, BIO PR 0814

ENOLOGY

Fermentation and élevage: manual harvest and cooling grapes; 10 hours skin contact, fermentation at low temperature in stainless steel. Only few pumping over for a soft extraction. Aging process for 10 months in steel, then bottle aging.

Sulphur: 50 mg/l added at bottling

Yeasts: native **Clarification:** none **Filtering:** none

Alcohol: 12,5 % **Produced Bottles:** 17.000

