

SFERA LITRO ROSSO NV

[L. 005.2020 in collaborazione con Crotin]

UN LITRO DI VERVE COSMICA, CON I PIEDI PER TERRA

COSMIC VERVE - IN A GROUNDED ITALIAN LITER

SFERA VINO ROSSO

- SENZA LIEVITI SELEZIONATI
- SENZA CHIARIFICAZIONE NÉ FILTRAZIONE
- SENZA FRONZOLII

IMBOTTIGLIATO DA:

CROTIN

1897 S.S.Agricola
Maretto (AT), Italia

L.005.2020

PRODOTTO BIOLOGICO



IT-BIO-015
AGRICOLTURA ITALIA



Organismo di Controllo
autorizzato
dal MIPAAF, F.
IT-BIO-015
Operatore Controllato
n° 105518



PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES

1000 ml e

Alc 12,5%

LOTTO: L. 005.2020

PRODUTTORE: Crotin

LA VITICULTURA

Vigneti: vari appezzamenti nel Monferrato astigiano

Superficie: 1,5 ha

Suolo: argilla e sabbie marine

Altitudine: 280 m slm

Vitigni: Barbera (80%), Bonarda (10%) and Grignolino (10%)

Forma di allevamento: guyot

Età media delle viti: 20 anni

Data inizio vendemmia: 15 settembre

Certificazioni: certificato biologico, Valoritalia # 105518

L'ENOLOGIA

Fermentazione: uve cofermentate con una macerazione di 10 giorni sulle bucce in acciaio.

Anidride solforosa: 55 mg/l aggiunta in totale; in parte al momento della pigiatura, in parte alla fine della fermentazione ed in parte all'imbottigliamento

Lieviti: indigeni

Chiarifiche: senza

Filtrazione: senza

Titolo alcolometrico: 12.5 gradi

Numero di bottiglie prodotte: 12.000

VITICULTURE

Vineyards: various plots in Monferrato astigiano

Area: 1.5 ha

Soils: clay and marine sands

Altitude: 280 m above sea level

Varieties: Barbera (80%), Bonarda (10%) and Grignolino (10%)

Vine training: guyot

Vine age: 20 years old

Harvest date: September 15th

Certificazioni: organic certified, Valoritalia # 105518

ENOLOGY

Fermentation: the grapes are co-fermented. 10 days on the skins in stainless steel tanks

Sulphur: 5 mg/l total added; during the press, at the end of the fermentation and at bottling

Yeasts: native

Clarification: none

Filtering: none

Alcohol: 12.5%

Produced bottles: 12,000

