

# SFERA LITRO BIANCONV

[L. 0010120 in collaborazione con Crotin]

**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
- SENZA FRONZOLI!

IMBOTTIGLIATO DA:

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

L.001.2020

PRODOTTO BIOLOGICO



Organismo di Controllo  
autorizzato  
dal M.I.P.A.A.P.  
IT-BIO-015  
Operatore Controllato  
n° 105518



PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES

1000 ml e

Alc 12,5%

LOTTO: L. 0012020

PRODUTTORE: Crotin

LA VITICOLTURA

Vigneto: in Frazione Barcanello, nel Comune di Capriate d'Orba

Superficie: 2 ha

Suolo: Calcare e argilla, con una forte presenza di scheletro

Altitudine: 250 m slm

Vitigno/i: Cortese di Gavi (100%)

Forma di allevamento: guyot

Età media delle viti: 15 anni

Data inizio vendemmia: 15 settembre

Certificazioni: certificato biologico, Valoritalia # 105518

## L'ENOLOGIA

**Fermentazione:** dopo la pigiatura diretta dell'uva dopo una notte sulle bucce e decantazione naturale, la fermentazione dura 30 giorni senza controllo della temperatura. L'affinamento avviene sulle fecce fini per alcuni mesi con occasionali batonnage

**Anidride solforosa:** 20 mg/l aggiunti alla fine della fermentazione e 20 mg/l prima dell'imbottigliamento

**Lieviti selezionati:** senza

**Chiarifiche:** senza

**Filtrazione:** senza

**Titolo alcolometrico:** 12,5 gradi

**Numero di bottiglie prodotte:** 6.000

## VITICULTURE

**Vineyard:** in Frazione Barcanello, in the Capriate d'Orba commune

**Area:** 2 ha

**Soils:** limestone and clay, with a rich skeleton structure

**Altitude:** 250 m above sea level

**Variety:** Cortese di Gavi (100%)

**Vine training:** guyot

**Vine age:** 15 years old

**Harvest date:** September 15th

**Certificazioni:** organic certified, Valoritalia # 105518

## ENOLOGY

**Fermentation:** 30 days of fermentation, after the direct press, 1 night on the skins and a natural decantation. The wine stays on its lees for a few months with occasional batonnages

**Sulphur:** 40 mg/l total added, end of fermentation and at bottling

**Selected yeasts:** without

**Clarification:** without

**Filtering:** without

**Alcohol:** 12.5%

**Produced bottles:** 6,000

