

SFERA LITRO ROSATO NV

[L. 004.2021; in collaborazione con Crotin]

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
- SENZA FRONZOLII

IMBOTTIGLIATO DA :

CROTIN

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

L. 004.2021



PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES

1000 ml e

Alc 12,5%

LOTTO: L. 004.2021

PRODUTTORE: Crotin

LA VITICULTURA

Vigneti: a Cocconato

Superficie: 6 ettari

Suolo: sabbie marine e tufo

Altitudine: 470 m

Vitigni: 100% Nebbiolo

Forma di allevamento: guyot

Età media delle viti: 20 anni

Data inizio vendemmia: 20 settembre

Certificazioni: certificato biologico, Valoritalia # 105518

L'ENOLOGIA

Fermentazione e affinamento: Dopo 24 ore di macerazione, le uve vengono pressate con una pressa soffice. Il mosto fiore fermenta per 20 giorni in acciaio, dove il vino rimane in affinamento sulle fecce fini per 4 mesi e subisce un solo travaso prima dell'imbottigliamento

Anidride solforosa: 52 mg/l aggiunta

Lieviti: indigeni

Chiarifiche: senza

Filtrazione: senza

Titolo alcolometrico: 12,5 gradi

Numero di bottiglie prodotte: 10.000

VITICULTURE

Vineyards: in Cocconato

Area: 6 ha

Soils: marine sands and tuff

Altitude: 470 m above sea level

Varieties: 100% Nebbiolo

Vine training: guyot

Vine age: 20 years old

Harvest date: September 20

Certificazioni: organic certified, Valoritalia # 105518

ENOLOGY

Fermentation and élevage: 24 hours on the skins, soft press and then the free run juice ferments for 20 days in stainless steel tanks. Élevage for 4 months in stainless steel and only one racking before bottling

Sulphur: 52 mg/l total added

Yeasts: native

Clarification: none

Filtering: none

Alcohol: 12.5%

Produced bottles: 10,000

