

# SFERA LITRO ROSSO NV

[L. 006.2021; in collaborazione con Masciullo]

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

**MASCIULLO**

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

L. 006.2021



PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES

1000 ml e

Alc 12,5%

LOTTO: L. 006.2021

PRODUTTORE: Masciullo, Bari

VITICULTURA

Superficie: 1 ettaro

Suolo: argilla, scheletro marino e limo

Altitudine: 70 mt

Vitigni: 100% Susumaniello

Forma di allevamento: cordone speronato

Età media delle viti: 18 anni

Data inizio vendemmia: prima metà settembre per  
mantenere l'acidità alta

Certificazioni: certificato biologico, Bio PR0814

## L'ENOLOGIA

**Fermentazione e affinamento:** pigiatura soffice e diraspatura, fermentazione di circa 10 giorni in acciaio a bassa temperatura; rimontaggi 2 volte al giorno e successivo affinamento di 6/8 mesi in vasche di acciaio.

**Anidride solforosa:** 50 mg/l aggiunta pre- imbottigliamento

**Lieviti:** indigeni

**Chiarifiche:** No

**Filtrazione:** No

**Titolo alcolometrico:** 12,5 %

**Numero di bottiglie prodotte:** 17.000

## VITICULTURE

**Vineyards:**

**Area:** 1 ha

**Soils:** clay, marine fossils and loamy

**Altitude:** 70 mt above sea level

**Varieties:** 100% Susumaniello

**Vine training:** spurred cordon

**Vine age:** 18 years old

**Harvest date:** Early Mid September in order to keep  
a high level of acidity

**Certificazioni:** organic certified, Bio PR0814

## ENOLOGY

**Fermentation and élevage:** gentle pressing of the grapes and destamming, 10 days of fermentation in stainless steel with 2 - 3 pumping over every day. Aging of 6/8 months in Steel tanks and then in the bottle.

**Sulphur:** 50 mg/l total added before bottling

**Yeasts:** native

**Clarification:** None **Filtering:** none

**Alcohol:** 12,5% **Produced bottles:** 17,000

