

SFERA LITRO MACERATO NV

[L. 007.2020 in collaborazione con Polvanera]

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:

POLVANERA

Soc. Agricola di Filippo Cassano & C.
Gioia del Colle (PV), Italia

L. 007.2020



PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES

1000 ml e

Alc 12,0%

LOTTO: L. 007.2020

PRODUTTORE: Polvanera

LA VITICULTURA

Vigneto: Monteschiavo, in zona Acquaviva delle Fonti (BA)

Superficie: 1,8 ettari

Suolo: limo-argilloso

Altitudine: 350 m

Vitigni: 100% Verdeca

Forma di allevamento: Cordone speronato

Età media delle viti: 12 anni

Data vendemmia: 15 settembre

Certificazioni: certificato biologico, ICEA # PV2097

L'ENOLOGIA

Fermentazione: Fermentazione spontanea e macerazione di 14 giorni sulle bucce, in vasche di acciaio.

Anidride solforosa: 30 mg/l aggiunta alla fine della fermentazione e 30 mg/l aggiunta all'imbottigliamento.

Lieviti: Indigeni

Chiarifiche: senza

Filtrazione: senza

Titolo alcolometrico: 12 gradi

Numero di bottiglie prodotte: 15.000

VITICULTURE

Vineyard: Monteschiavo, in Acquaviva delle Fonti (BA)

Area: 1.8 ha

Soils: Clayey silt

Altitude: 350 m above sea level

Varieties: Verdeca (100%)

Vine training: Cordon trained

Vine age: 12 years old

Harvest date: September 15th

Certificazioni: organic certified, ICEA # PV2097

ENOLOGY

Fermentation: Spontaneous fermentation, with a 14 days maceration on the skins, in stainless steel tanks.

Sulphur: 30 mg/l added at the end of the fermentation and 30 mg/l added at bottling.

Yeasts: native

Clarification: none

Filtering: none

Alcohol: 12%

Produced bottles: 15,000

