

SFERA LITRO ROSSO NV

[L. 006.2019 in collaborazione con Cossentino]

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 FRONZOLI!

IMBOTTIGLIATO DA:

COSENTINO

Azienda Agricola - Via P. Umberto, 241 - 90047 Partinico (PA)

Stabilimento: C.da Lavatore - Partinico (PA)

L. 006.2019



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



organismo di controllo autorizzato
dal MIPAAF - IT BIO 006
operatore controllato n. D232

PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES

1000 ml e

Alc 12,5%

LOTTO: L. 006.2019

PRODUTTORE: Cossentino

LA VITICULTURA

Vigneti: a Partinico

Superficie: 2,5 ha

Suolo: argilla e sabbia rossa

Altitudine: 400 m slm

Vitigni: Nero d'Avola, Perricone e Cataratto

Forma di allevamento: guyot

Età media delle viti: 20 anni

Data inizio vendemmia: seconda settimana di settembre

Certificazioni: certificato biologico, Icea # T232

L'ENOLOGIA

Fermentazione: uve cofermentate per 10 giorni, con una

macerazione di 5 giorni in vasche di acciaio

Anidride solforosa: 30 mg/l aggiunta in totale al momento

dell'imbottigliamento

Lieviti: indigeni

Chiarifiche: senza

Filtrazione: senza

Titolo alcolometrico: 12,5 gradi

Numero di bottiglie prodotte: 15.000

VITICULTURE

Vineyards: in Partinico

Area: 2.5 ha

Soils: clay and red sand

Altitude: 400 m above sea level

Varieties: Nero d'Avola, Perricone and Cataratto

Vine training: guyot

Vine age: 20 years old

Harvest date: second week of September

Certificazioni: organic certified, Icea # T232

ENOLOGY

Fermentation: the grapes are co-fermented for 10 days, with a 5 days
maceration on the skins

Sulphur: 30 mg/l total added at bottling

Yeasts: native

Clarification: none

Filtering: none

Alcohol: 12.5%

Produced bottles: 15,000

