

GIANNI LONETTI VIGNAIOLO



VITICOLTURA

Suolo: *argilloso - marnoso*
Età delle viti: *media 20 anni*
Prod, per ettaro: *40 (q.li/h)*
Trattamenti: *zolfo e rame*
Vendemmia : *terza decade Settembre*

VINO ROSSO JURU 2022

Vino ottenuto dalla vinificazione di 2 vitigni autoctoni calabresi. Gaglioppo 82% Magliocco 18%. Le uve vengono lavorate separatamente. Gaglioppo 1 giorno, Magliocco 8 giorni di macerazione. Leggerissima pressatura. Fermentazioni spontanee. Affinamento in acciaio con sosta sui lieviti per 12 mesi.

ENOLOGIA

Fermentazione alcolica: *Spontanea*
Fermentazione malolattica: *Spontanea*
Filtraggio: *NO*
Chiarifiche: *NO*
Bottiiglie prodotte : *Meno di 3500*

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Titolo alcolometrico: *14%*
acidità(g/l): *5.37*
Ph: *3.7*
Solforosa totale
all'imbottigliamento: *<25 mg/L*