

GIANNI LONETTI VIGNAIOLO



VINO ROSATO **MEL 2022**

Vino ottenuto dalla vinificazione di Gaglioppo in purezza. Le uve vengono diraspate e pressate in modo leggero. Le fermentazioni sono spontanee e l'affinamento avviene in acciaio con sosta sui lieviti per 11 mesi.

ENOLOGIA

Fermentazione alcolica: Spontanea
Fermentazione malolattica: Spontanea
Filtraggio: Leggero
Chiarifiche: NO
Bottiglie prodotte: 1500

VITICOLTURA

Suolo: argilloso-marnoso
Età delle viti: media 20
Prod. per ettaro: 40 (q.li/h)
Trattamenti: zolfo e rame
Vendemmia: seconda decade settembre

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Titolo alcolometrico: 13.5%
Acidità (g/l): 5,7
Ph: 3,5
**Solforosa totale
(all'imbottigliamento):** <30 mg/L