



azienda agricola

Emilia Rosso IGT Vino Fermo

Scheda Tecnica

Zona di produzione: Colli Bolognesi

Comune: Monte San Pietro (BO)

Altitudine: 150 metri s.l.m.

Esposizione: Nord

Giacitura: collinare

Suolo: terreno Franco limo argilloso

Vitigno: Sangiovese 75% e Cabernet Sauvignon 25%

Sistema di allevamento: spalliera con potatura a cordone rinnovato Guyot

Densità viti: 5000 piante/ha

Età media viti: 3 anni

Resa vigneto: 60 q.li/ha

Vendemmia: raccolta delle migliori parcelle dei vigneti in modo manuale in cassette da 20kg con caricamento immediato della diraspapigiatrice

Fermentazione alcolica: il pigiato costituito da mosto e bucce viene inviato in vasche di acciaio per la partenza della fermentazione alcolica che dura per un tempo variabile dai 7 ai 10 giorni, essa è spontanea ed avviene dopo inoculo di pied de cuve preventivamente allestito con la raccolta di una piccola quantità della stessa uva più matura e seguita da macerazione sulle bucce per circa 30 giorni

Fermentazione malolattica: spontanea ed avviene immediatamente dopo in successione alla fermentazione alcolica

Temperatura di fermentazione: senza controllo della temperatura

Rimontaggi: rottura ed immersione del cappello una volta al giorno per mezzo di follature manuali durante il solo periodo di fermentazione alcolica

Svinatura e Pressatura: il vino fiore viene sgrondato manualmente nella fase di svinatura mentre la pressatura delle vinacce avviene mediante pressa soffice

Travasi: è l'unica operazione che viene condotta sul vino ed al primo travaso dopo il termine delle fermentazioni viene aggiunta anidride solforosa fino al raggiungimento di 30 mg/L di solforosa totale

Affinamento in vasca: il periodo fino a gennaio che segue la fine delle fermentazioni è rappresentato da una fase di sosta in tank di acciaio con élevage sur lies con contenuti movimenti di agitazione del liquido che portano a conseguente cessione dei costituenti delle fecce fini

Imbottigliamento: nella primavera dell'anno successivo alla vendemmia

Affinamento in bottiglia: a bottiglia in piedi per ancora 6 mesi

**Ca' Bosca
Società Agricola**

Via Campania 2/4
40050, Monte San Pietro
Bologna

caboscavin@gmail.com
www.cabosca.it