



Rosso Dal Fico 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 100%

Sistema di allevamento: spalliera con potatura a Guyot

Densità viti: 5000 piante/ha

Età media viti: 4 anni

Resa vigneto: 60 q.li/ha

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

Fermentazione alcolica: il pigiato costituito da mosto e bucce viene inviato a macerare in vasche di acciaio dove avviene la fermentazione alcolica che parte spontaneamente e dura per un tempo variabile dai 7 ai 10 giorni. La macerazione a seconda delle annate può protrarsi oltre la fermentazione per due-tre settimane

Fermentazione malolattica: spontanea ed avviene dopo o durante la fermentazione alcolica

Temperatura di fermentazione: nessun controllo della temperatura. In generale le temperature oscillano tra i 22 e i 30 gradi a seconda della fase di fermentazione

Rimontaggi: rottura ed immersione del cappello 4 volte al giorno per mezzo di follature manuali durante tutto il periodo di macerazione.

Svinatura e Pressatura: il vino fiore viene sgrondato per gravità durante la svinatura mentre la pressatura delle vinacce avviene mediante pressa soffice

Travasi: viene fatta sul vino a seconda delle necessità; 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 giugno 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: Giugno 2024

Affinamento in bottiglia: a bottiglia sdraiata per circa 6 mesi