



100%
VERMENTINO

6 mesi
in vasche
di acciaio
sulle proprie
fecce fini



BALLO ANGELICO 2016

TOSCANA VERMENTINO IGP

DENOMINAZIONE: Toscana Vermentino IGP

UVE: Vermentino 100%

VIGNETI: Le Macchie

ANNO D'IMPIANTO: aprile 2007

TIPOLOGIA TERRENO: Fertile con ottima dotazione di sostanza organica e forte presenza di roccia madre calcarea ricca in sali minerali

ESPOSIZIONE: Sud - Ovest

ALTITUDINE: 380 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 5.500 piante/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

RESA PER ETTARO: 70 quintali

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta a metà settembre

VINIFICAZIONE: Le uve accuratamente raccolte vengono selezionate manualmente in cantina su un nastro di cernita prima di essere pressate. il mosto sedimenta per una notte a 10 °C prima di iniziare la fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16 °C.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 15 - 18 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Parziale in vasche di acciaio inox

MATURAZIONE: 6 mesi in vasche di acciaio inox sulle proprie fecce fini

AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:

ALCOL: 13,2 %vol

ZUCCHERI RESIDUI: 3,7 g/l

ACIDITA' TOTALE: 6,9 g/l

pH: 3,15

ACIDITA' VOLATILE: 0,13 g/l

LA STAGIONE

Inverno mite seguito da una primavera fresca dove si sono registrate temperature leggermente al di sotto della media fino ad inizio maggio dove un calo repentino delle temperature ha rallentato notevolmente lo sviluppo delle piante, posticipando la fase fenologica della fioritura di circa 10-15 giorni. L'estate ha registrato poche piogge e temperature alte ma costanti così da non rappresentare un rischio per le attività fisiologiche delle piante. Settembre è trascorso regolare con giornate calde e limpide alternate a notti fresche e ventilate.

Tenuta L'Impostino
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)
Tel. +39 0564 900665

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it