



VERDUGO 2015

VITIGNO: MERLOT (100%)
TERRENO: vulcanico
ANNO D'IMPIANTO: 2001
N° BOTTIGLIE: 4000
VENDEMMIA manuale la prima settimana di ottobre
LAVORAZIONI: la fermentazione spontanea avviene in tini di legno aperti, dove l'uva è lasciata a contatto con le bucce per 20 giorni. Maturazione in botti grandi di rovere per 12 mesi e affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi. Non viene eseguita alcuna chiarifica o filtrazione.



DATI ANALITICI:

Titolo alcolometrico:	13,1%
Estratto secco totale:	28,7 g/l
Acidità totale:	6,48 g/l
Acidità volatile:	0,76 g/l
Acido Malico:	< 0,20 g/l
Acido Lattico:	1,55 g/l
Ph:	3,35
Anidride solforosa totale:	5 mg/l
Anidride solforosa libera:	< 1 mg/l

english version