



LAZARO 2015

VITIGNO: GARGANEGA (100%)
TERRENO: calcareo
ANNO D'IMPIANTO: 1990
N° BOTTIGLIE: 3000
VENDEMMIA manuale il 29/09/15
LAVORAZIONI: l'uva viene sottoposta ad una diraspatura e successiva macerazione di 2 mesi in cemento; la fermentazione avviene spontaneamente con i suoi lieviti indigeni in botti di legno di frassino e l'affinamento si conclude in una botte di marmo.
Il vino è stato imbottigliato il 18 agosto 2016, senza alcuna precedente chiarifica o filtrazione.



DATI ANALITICI:

Titolo alcolometrico:	12,5%
Estratto secco totale:	25 g/l
Acidità totale:	5,07 g/l
Acidità volatile:	0,80 g/l
Acido Malico:	< 0,2 g/l
Acido Lattico:	0,89 g/l
Ph:	3,40
Anidride solforosa totale:	5 mg/l
Anidride solforosa libera:	1 mg/l

L'immagine in etichetta è stata estrapolata dalla copertina dell'album "The rising" di Bruce Springsteen

english version