



# LAZARO 2017

VITIGNO: GARGANEGA (100%)

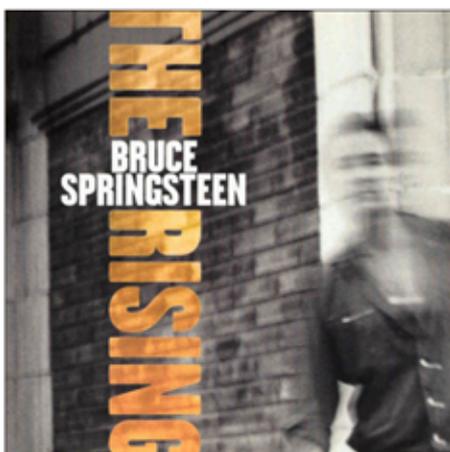
TERRENO: calcareo

ANNO D'IMPIANTO: 1990

N° BOTTIGLIE: 4000

VENDEMMIA manuale il 21/09/17

LAVORAZIONI: l'uva viene sottoposta ad una diraspatura e successiva macerazione di 2 mesi in cemento. In botti di legno di frassino si conclude la fermentazione alcolica e malolattica. Prima dell'imbottigliamento, il vino passa all'interno di una botte di marmo, dove precedentemente una parte dell'uva e' rimasta per 3 mesi in macerazione. Il vino e' stato imbottigliato il 12 settembre 2017, senza alcuna precedente chiarifica o filtrazione.



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

## DATI ANALITICI:

Titolo alcolometrico:	11,2%
Estratto secco totale:	21,4 g/l
Acidità totale:	5,70 g/l
Acidità volatile:	0,75 g/l
Acido Malico:	< 0,2 g/l
Acido Lattico:	0,81 g/l
Ph:	3,23
Anidride solforosa totale:	1 mg/l
Anidride solforosa libera:	< 1 mg/l

english version