



# GIUSTO 2017

VITIGNO: TAI ROSSO (100%)

TERRENO: calcareo

ANNO D'IMPIANTO: 1900/1920

N° BOTTIGLIE: 800

Queste vigne centenarie a pergola vengono vendemmiate a mano la prima metà di settembre.

La fermentazione spontanea avviene in un tino di legno aperto, dove l'uva è lasciata a contatto con le bucce per 10 giorni.

L'affinamento prosegue in botte di legno per 12 mesi e successivamente in bottiglia.

Non viene eseguita alcuna chiarifica o filtrazione.



## DATI ANALITICI:

Titolo alcolometrico:	13,8%
Estratto secco totale:	23,2 g/l
Acidità totale:	5,99 g/l
Acidità volatile:	1,08 g/l
Acido Malico:	< 0,20 g/l
Acido Lattico:	1,75 g/l
Ph:	3,45
Anidride solforosa totale:	1,3 mg/l
Anidride solforosa libera:	>1 mg/l

english version