

Azienda agricola Jacopo Banti



SCHEDA DEL VINO : " SCIATA' "

AGRONOMO. LAURA ZUDDAS

ENOLOGO ATTILIO PAGLI

CLASSIFICAZIONE

Val di Cornia DOC

ANNATA

2004

UVAGGIO

Aleatico 100%

VIGNETO DI PROVENIENZA

Cannucce Manienti

ESPOSIZIONE

Sud

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato orizzontale

ETA' DELLE VITI

10 anni

DATA VENDEMMIA

28 agosto

MODALITA' DI RACCOLTA

Manuale previa surmaturazione sulla

Pianta.appassimento di 12 giorni su

Graticci ombreggiati

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2000

VASCA DI FERMENTAZIONE

Cemento vetrificato

DURATA DELLA FERMENTAZIONE

8 giorni

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

27° c

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

si

MATURAZIONE

4 mesi vasca cemento vetrificato

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

ALCOOL% VOL.

15%

ACIDITA' TOTALE G\L

8,50

ACIDITA' VOLATILE G\L

0,99

CONFEZIONE:6 BOTTIGLIE X 0,500L.