

# ROSSO BARRICATO SOPRANO



2020

*Un rosso di prestigio, affinato in barrique nuove per 18 mesi, dal colore rosso rubino intenso e dal gusto deciso e corposo. Accompagna egregiamente piatti a base di carni rosse e formaggi stagionati.*

**Uvaggio:** Aglianico 100%

**Dettagli sulla fermentazione:** in acciaio a temperatura controllata di 22°C per 12 giorni

**Gradazione alcolica:** 14,5%

**Vinificazione:** selezione manuale delle uve, salasso 15%, lunga macerazione sulle bucce

**Dettagli affinamento:** in barriques nuove per 18 mesi

**Malolattica:** interamente svolta in barriques, spontanea

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Ceppi per ettaro:** 4.500

**Numero di gemme per pianta:** da 10 a 15

**Produzione per ceppo:** 1 kg/pianta

**Produzione per ettaro:** 60 q/ha

**Periodo vendemmia:** ottobre

**Modalità di raccolta:** manuale

**Modalità di pigiatura:** meccanica

**Modalità di pressatura:** non c'è pressatura nei rossi

**Temperatura di vinificazione:** controllata a 22°C

**Macerazione sulle bucce:** per 12 giorni dopo il termine della fermentazione alcolica

**Rimontaggi:** 3 al giorno, due all'aria ed uno al chiuso

**Delestage:** 1 a metà fermentazione alcolica

**Utilizzo di lieviti selezionati:** sì

**Chiarifiche:** sì

**Filtrazione:** sì in pre-imbottigliamento

**Resa vino:** 60 %

**Bottiglie prodotte per vendemmia:** 7.200

