

ADMURA 2016

VINO ROSSO

VITIGNO Albarossa 100%

VIGNETO Rocco (Carpeneto, Alto Monferrato, I)

5000 viti ca per ha

Anno di impianto: 2013

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, controspalliera

TERRENO Franco, a prevalenza limo-argillosa

ALTITUDINE 270 m s.l.m.

ESPOSIZIONE E/O, su di un pianalto

RESA PER HA 35 Q ca

VENDEMMIA Manuale in piccole cassette, metà ottobre

MACERAZIONE/FERMENTAZIONE

Fermentazione spontanea - soli lieviti selvaggi - in botte grande vecchia, 25 gg di macerazione

MATURAZIONE Per 17 mesi prevalentemente in anfore di terracotta

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico: 12,77% vol

SOLFITI 8 mg/l

N° BOTTIGLIE 908 imbottigliate ad aprile 2018

ADMURA 2016

RED WINE

GRAPE VARIETY Albarossa 100%

VINEYARD Rocco (Carpeneto, Alto Monferrato, I)
5000 vines ca per hectare
Year of first plantation: 2013

TRAINING SYSTEM Guyot, upwards-trained vertically-trellised

SOIL Silt/clay mix

ALTITUDE 270 m above sea level

EXPOSURE E/W, on a small plateau

YIELD PER HECTARE 35 Q ca

HARVEST Handly picked in small crates, half of October

MACERATION/FERMENTATION

Spontaneous fermentation – wild yeasts only – in old large barrel, 25 days maceration

AGING 17 months, mostly in terracotta amphorae

ANALYTICAL DATA

Alcoholic content: 12,77% vol

SULPHITES 8 mg/l

Nr. BOTTLES 908 bottled in April 2018