

AUR-OURA 2017

VINO ROSSO

VITIGNO Dolcetto 100%

VIGNETO Gaggero (Carpeneto, Alto Monferrato, I)

6000 viti ca per ha

Anno di impianto: tra il 1970 e il 1996

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 50 Q ca

VENDEMMIA Manuale in piccole cassette, fine agosto

MACERAZIONE/FERMENTAZIONE

Fermentazione spontanea - soli lieviti selvaggi - in acciaio, 49 gg di macerazione

MATURAZIONE Per 11 mesi prevalentemente in cemento

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico: 14,93% vol

PH: 3,49

SOLFITI 9 mg/l

N° BOTTIGLIE 2100 imbottigliate a settembre 2018

AUR-OURA 2017

RED WINE

GRAPE VARIETY Dolcetto 100%
VINEYARD Gaggero (Carpeneto, Alto Monferrato, I)
6000 vines ca per hectare
Year of first plantation: between 1970 and 1996

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 50 Q ca
HARVEST Handly picked in small crates, end of August

MACERATION/FERMENTATION

Spontaneous fermentation – wild yeasts only – in steel tanks, 49 days maceration

AGING 11 months, mostly in concrete tanks

ANALYTICAL DATA

Alcoholic content: 14,93% vol
PH: 3,49

SULPHITES 9 mg/l

Nr. BOTTLES 2100 bottled in September 2018