




CONTESSE MUSCHIETTI



METODO SOLERA BOTTI SCOLME

-  TIPO DI VINO: Bianco

-  UVE: Grechetto Gentile
-  ZONA DI PRODUZIONE: Rimini, Colle di Covignano
-  ALTITUDINE: 150 mslm
-  ESPOSIZIONE: Sud - Sud/Est

-  TIPO DI TERRENO: Argilloso calcareo
-  SISTEMA DI ALLEVAMENTO: a spalliera con potatura a guyot
-  DENSITÀ DI IMPIANTO: 7.000/ettaro

-  POTATURA - LEGATURA - DEFOGLIATURA: a mano
-  DIRADAMENTO - VENDEMMIA - SELEZIONE DEI GRAPPOLI: a mano
-  ETÀ MEDIA DELLE PIANTE: 15 anni
-  RESA UVA PER CEPPO: 1,5 kg

-  VINIFICAZIONE: appassimento delle uve in cassette, fermentazione naturale in caratelli di rovere seguendo metodo solera
-  AFFINAMENTO: oltre 20 anni in caratelli di rovere
-  ALCOOL: 12,50 %
-  BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.000 da 0,5 lt.

