



BOOM

BOOM RUBICONE I.G.P.
BOMBINO FRIZZANTE BIOLOGICO
2022

 **TIPO DI VINO:** Bianco Frizzante

 **UVE:** Bombino Bianco

 **ZONA DI PRODUZIONE:** Colline 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:** 5.000/ettaro

 **POTATURA - LEGATURA - DEFOGLIATURA:** a mano

 **DIRADAMENTO - VENDEMMIA - SELEZIONE DEI
GRAPPOLI:** a mano

 **ETÀ MEDIA DELLE PIANTE:** 20 anni

 **RESA UVA PER CEPPO:** 1,5 kg

 **VINIFICAZIONE:** fermentazione alcolica in vasche inox
con lieviti selezionati. Tiraggio per rifermentazione in bottiglia.

 **AFFINAMENTO:** affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi
sui suoi lieviti.

 **ALCOOL:** 11,50 %

 **BOTTIGLIE PRODOTTE:** 5.300

