

MASCARIN

RUBICONE SYRAH
I.G.P. BIOLOGICO
2018

 TIPO DI VINO: Rosso fermo

 UVE: Syrah

 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: 25 anni

 RESA UVA PER CEPPO: 1 kg

 VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio con lieviti
selezionati.

 AFFINAMENTO: affinamento in tonneau di rovere francese
(60% nuovi e 40% di secondo passaggio) per 18/20 mesi.

 ALCOOL: 15,50 %

 BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.000 Magnum 90

