

marco Mosconi



Linea FIORE

3 MONELLI 2021



- Tipologia: vino rosso secco
- Vitigni: 30% merlot, 30 % croatina, 15% oseleta e 15% corvina
- Terreno: terreno alluvionale e marna calcarea
- Altitudine: 140 metri slm
- Età dei vigneti: 12anni
- Epoca di Raccolta: da metà settembre a metà ottobre
- Tempo di Macerazione: 30 giorni
- Maturazione: 12 mesi in botte da 20 hl di rovere francese
- Resa: 50 hl/ha
- Tipo di coltivazione: biologica e fitoterapica

• LA VINIFICAZIONE E L’AFFINAMENTO

Questo vino è il frutto dei migliori grappoli di Merlot, Croatina, Oseleta e Corvina. Queste uve vengono vinificate separatamente per epoca di maturazione diverse. A fine fermentazione le varie masse vengono assemblate e l’affinamento prosegue in botte grande da 20 hl per circa 12 mesi. La particolarità di questo vino è che durante il processo produttivo non viene aggiunta nessuna sostanza, nemmeno la solforosa. Il vino non viene ne stabilizzato ne filtrato.

- ANNATA IN COMMERCIO: 2021
- ALCUNI DATI TECNICI SULL’ANNATA 2021
- Alcool: 14.00% vol.
- Residuo zuccherino: 3 g/l
- PH: 3.60
- Acidità totale: 6.20 g/l
- Estratto totale: 32 g/l
- Solforosa: < 20 mg/l