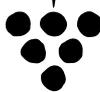


marco Mosconi



Linea FIORE



## CORVINA 2022

- Tipologia: vino rosso secco
- Vitigni: corvina
- Terreno: terreno alluvionale e marna calcarea
- Altitudine: 140/250 metri slm
- Età dei vigneti: 30 anni
- Epoca di Raccolta: fine settembre
- Tempo di Macerazione: 25 giorni
- Maturazione: 6 mesi in acciaio e cemento
- Resa: 65 hl/ha
- Tipo di coltivazione: biologica e fitoterapica

### • LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO

Questo vino è il frutto dei migliori grappoli di Corvina. La fermentazione avviene in acciaio. A fine fermentazione l'affinamento prosegue in acciaio e cemento per circa 6 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: 2022

### • ALCUNI DATI TECNICI SULL'ANNATA 2022

- Alcool: 12.00% vol.
- Residuo zuccherino: 0 g/l
- PH: 3.30
- Acidità totale: 5.40 g/l
- Estratto totale: 27 g/l
- Solforosa: < 20 mg/l