

# Vino Retrò

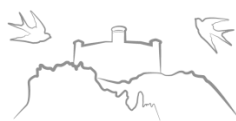
Vino Rosso

Vendemmia 2015 - Lotto 0617/2015

VIGNA: nelle annate che lo consentono, si utilizzano le uve migliori provenienti dalle due vigne situate sulle colline di Rocca Grimalda per fare una vinificazione cosiddetta "ancestrale".



| Certificazioni                | Biologico BIOS – Biodinamico AGRIBIO  |
|-------------------------------|---|
| Bottiglie                     | 650   |
| Vendemmia                     | Manuale in cassette   |
| Resa                          | Inferiore 30 qn/ha  |
| Fermentazione/<br>Macerazione | Pigiatura con i piedi, fermentazione in presenza dei raspi<br>Fermentazione spontanea con preparazione del <i>pie'd de cuve</i> , macerazione di 14 giorni con rimontaggi leggeri |
| Affinamento                   | 12 mesi in tonneau di terzo passaggio<br>6 mesi in acciaio, lungo affinamento<br>In vetro, prima della commercializzazione  |
| Alcool svolto                 | 13,9 %  |
| Acidità totale                | 5,2 g/l   |
| Estratto secco                | 27,0 g/l  |
| Anidride Solforosa totale     | 30 mg/l   |
| Temperatura di servizio       | 16 °C - 18 °C   |



**ROCCA RONDINARIA**

Azienda Agricola

Castello di Rocca Grimalda, Piazza Borgatta 2, 15078 Rocca Grimalda (AL)

tel. 0143 873223 - cell. 335 7607909