

Vino Retrò

Vino Rosso

Vendemmia 2016 - Lotto 1018/2016

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 CODEX – Biodinamico AGRIBIO
Bottiglie	288
Vendemmia	Manuale in cassette
Resa	Inferiore 30 qn/ha
Fermentazione/ Macerazione	Pigiatura con i piedi, fermentazione spontanea in riduzione, in presenza dei raspi macerazione di 14/20 giorni con rimontaggi leggeri
Affinamento	12 mesi in tonneau di terzo passaggio 6 mesi in acciaio, lungo affinamento In vetro, prima della commercializzazione
Alcool svolto	13,16 %
Acidità totale	5,30 g/l
Estratto secco	27,00 g/l
Anidride Solforosa totale	35,00 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