

# Sibrà

Vino Rosso

Vendemmia 2017 - Lotto 0819si/2017

VITIGNO: 95% dolcetto – 5% ciliegiolo

VIGNA: situata sulle colline di Rocca Grimalda. Esposizione Sud-Ovest, terre bianche marnose, altitudine 300 m s.l.m. mare.



Certificazioni	Biologica CODEX – Biodinamica AGRIBIO
Bottiglie	575
Vendemmia	Manuale in cassette
Resa	Inferiore a 40 Q
Fermentazione/ Macerazione	Fermentazione spontanea su lieviti indigeni, lunga macerazione sulle bucce, leggera torchiatura
Affinamento	6 mesi in barriques esausti,
Alcool svolto	13,48 %
Acidità totale	5,80 g/l
Estratto secco	27,6 g/l
Anidride solforosa totale	21 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