



SenSO₂ Rosso Basilicata Rosso IGP

Classificazione: **Indicazione Geografica Protetta**

Tipo di vino: **Rosso**

Vitigno: **Cabernet Sauvignon**

Superficie: **4 ha**

Anno di impianto: **1985**

Forma di allevamento: **tendone (2000 ceppi/ha)**

Comune di produzione: **Nova Siri (MT)**

Altimetria: **180 m s.l.m.**

Tipologia del terreno: **medio impasto (limo-argilloso)**

Epoca di vendemmia: **inizio ottobre**

Vinificazione: **vendemmia manuale, preselezione delle uve in vigna, fermentazione a temperatura controllata, macerazione a cappello sommerso per un mese, no filtrazioni, no chiarifiche, senza aggiunta di solfiti**

Materiale delle vasche di fermentazione: **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione: **21-22 °C**

Periodo di maturazione: **5 mesi in acciaio**

Periodo di affinamento: **6 mesi in bottiglia**

Residuo zuccherino: **0 g/l**

Acidità totale: **5,5 g/l in acido tartarico**

Gradazione alcolica: **14,00 % in vol.**



Classification: **Protected Geographical Indication**

Wine type: **Red**

Grape Variety: **Cabernet Sauvignon**

Extension: **4 ha**

Year of plantation: **1985**

Vine Training: **hanging (2000 vines/ha)**

Production area: **Nova Siri (MT)**

Altimeter: **180 m o.s.l.**

Soil: **Medium texture (loamy-clayey)**

Harvest time: **beginning of October**

Vinification: **manual harvest, preselection of the grapes, temperature-controlled fermentation, maceration by punching down the cap for one month, no filtration, no clarification, no added sulphites**

Material of fermentation vat: **Stainless steel**

Fermentation temperature: **21-22 °C**

Time of maturation: **5 months in steel**

Rifining of wine: **6 months in bottle**

Residual sugar: **0 g/L**

Total acidity: **5,5 g/L in tartaric acid**

Alcoholic graduation: **14,00 % in vol.**