

I CALANCHI



VINO

FOSSO VECCHIO

Rosso I.G.T.

| | |
|------------------------------|---|
| VITIGNO | Negretto Longanesi (vitigno autoctono) |
| CARATTERISTICHE DEL TERRENO | Aree pianeggianti. Terreni di media fertilità tendenti al sabbioso. |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Gdc |
| NUMERO CEPPI PER ETTARO | 2.900 |
| ALTITUDINE | 11 metri s.l.m. |
| ANNO DI IMPIANTO DELLE VIGNE | 1997 |
| EPOCA DI VENDEMMIA | Ultima settimana di Settembre |
| PRODUZIONE PER ETTARO | 70 q.li |
| METODI DI DIFESA | Lotta integrata a basso impatto ambientale |
| VENDEMMIA | Raccolta manuale |
| VINIFICAZIONE | Macerazione lunga (15-20 giorni). Fermentazione a temperatura controllata (25-28°). |
| AFFINAMENTO | Dopo la fermentazione malolattica si affina per 2 anni in barriques di terzo passaggio. Ulteriore affinamento di 12 mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo. |