

# Pietro



## Vigneto:

Biogio

## Vitigno:

100% Cabernet franc

## Vinificazione:

La maggior parte delle uve (90%) è stata diraspata, raffreddata in un grande tino svizzero di fermentazione in legno e macerata senza aggiunta di zolfo. Una piccola parte (10%) delle uve è stata messa nel tino di fermentazione come acini interi. Il mosto è stato inoculato con un lievito selvatico organico. Durante la fermentazione il cappello di vinacce è stato spinto verso il basso a mano una volta al giorno (pigeage). La fermentazione è avvenuta a una temperatura tra i 19 e i 24 gradi. Dopo un periodo di macerazione di circa 3 settimane, il Cabernet Franc è stato pressato. Pietro è stato messo in una grande anfora e barrique di rovere francese e di acacia slovena, dove è rimasto fino all'imbottigliamento. La fermentazione malolattica (FML) è avvenuta nell'anfora e nelle barriques. Per 2 mesi le fecce fini sono state mescolate (battonage). Il vino è stato filtrato grossolanamente prima dell'imbottigliamento.

## Osservazione:

Le viti del Pietro crescono direttamente sulla roccia. Una posizione che richiede grandi sforzi ai vitigni. Pietro ama arrampicarsi sulle rocce. L'eccessiva pesantezza rende difficile l'arrampicata, per questo Pietro colpisce per la sua leggerezza abbinata a molta forza fisica. Pietro si caratterizza anche per la sua resistenza e per il suo spettro aromatico diversificato. Come tutti i nostri vini, Pietro è felice se prima della degustazione resta un po' all'aria (caraffatura).

Data di raccolta	16.09.2020
Acidità totale	5,6 g/l
pH	3,6
Zuccheri	-
Alcool	13,4 Vol%
SO <sub>2</sub> libero	25 mg/l
SO <sub>2</sub> totale	82 mg/l
Produzione (bott.)	1440
Temp. di servizio	ca. 18 °C

