

Pietro



Vigneto:

Bioggio

Vitigno:

100% Cabernet franc

Vinificazione:

Le uve sono state diraspate, raffreddata in un grande serbatoio di fermentazione e macerate senza aggiunta di zolfo. Durante la fermentazione il cappello di vinacce è stato spinto verso il basso a mano una volta al giorno (pigeage). 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 di acacia, dove è rimasto fino all'imbottigliamento. La fermentazione malolattica (FML) è avvenuta nell'anfora e nelle barriques. 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	21.09.2021
Acidità totale	5.7 g/l
pH	3.53
Zuccheri	-
Alcool	13.0 Vol%
SO ₂ libero	24 mg/l
SO ₂ totale	55 mg/l
Produzione (bott.)	1'247
Temp. di servizio	ca. 18 °C

