

Ca' del BOSCO



MAURIZIO ZANELLA ROSSO DEL SEBINO IGT 2000

UVE
VENDEMMIA
RESA MEDIA PER HA.
DATI ANALITICI DELL'UVA

VINIFICAZIONE

IMBOTTIGLIAMENTO
DATI ANALITICI ALL'IMBOTT.

Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 30%, Merlot 25%.
Il 19 settembre 2000 con meticolosa selezione manuale dei grappoli prima della spremitura.
66 q.li, 45 hl.
Zuccheri: Cabernet Sauvignon 25,40%; Cabernet Franc 23,50%; Merlot 25,60%.
Acidità totale: Cabernet Sauvignon 6,21‰; Cabernet Franc 5,76‰; Merlot 6,22‰.
pH: Cabernet Sauvignon 3,44; Cabernet Franc 3,44; Merlot 3,46.
Macerazione a contatto con le bucce per 27 giorni. Fermentazione alcolica ultimata in piccole botti di rovere nuove, ove si svolge anche la fermentazione malolattica.
Maturazione sempre in piccole botti di rovere nuove per un periodo di 14 mesi.
21 dicembre 2001.
Alcool: 13,5% vol.; Acidità totale: 5,0 ‰; pH: 3,56; Acidità volatile: 0,45‰.

FORMATI	CONFEZIONI
Bottiglia lt 0,75	Cassa legno x 6
Magnum 1,5	Cassa legno x 1

