



**BIANCHINI
ROSSETTI**
1880

MILLE880



LA VITICOLTURA

Vitigno: CV Aglianico
Sito d'impianto: Loc. Venezia Casale di Carinola (CE)
Suolo: Vulcanico tufaceo di media grana
Altitudine: 250 mt slm
Esposizione : Nord-Sud
Forma di allevamento: Gouyot
Età media delle viti: 15 anni
Densità d'impianto (ceppi/Ha): 5500
Sesto d'impianto: 2,40 per 0,80 m
Produzione per ceppo (Kg/pianta): 1,00 -1,20 Kg
Produzione per ettaro (q/Ha): 70q
Resa uva/vino (%): 60/70%
Pratiche agronomiche: inerbimento spontaneo e sovescio a filari alterni
Difesa fitosanitaria: secondo disciplinare biologico, uso esclusivo Zolfo-Rame
Epoca vendemmiale: terza decade di ottobre
Vendemmia: manuale con raccolta in cassette da 18 Kg
Certificazione: biologico (ente certificatore: ICEA)

L' ENOLOGIA

Macerazione pellicolare: in criomacerazione pellicolare in pressa chiusa a temperatura controllata in atmosfera inerte 3 ore
Modalità di pressatura: pressa soffice
Decantazione statica: in acciaio inox a temperatura controllata
Fermentazione : in acciaio inox a temperatura controllata
Utilizzo di lieviti selezionati certificati biologici: si
Affinamento: in acciaio inox 12 mesi e oltre a seconda dell' annata
Preparazione all'imbottigliamento: filtrazione sterile, imbottigliamento isobarico
Affinamento in bottiglia: 3 mesi
Numero di bottiglie prodotte : 6000

PARAMETRI ANALITICI MEDI

Titolo alcolometrico: 13,5% vol
Acidità Totale: 6,50 g/L
pH: 3,50
Anidrite solforosa Totale : 65 mg/L

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-810-006
AGRICOLTURA ITALIA



OPERATORE CONTROLLATO
N.1488

www.bianchinirossetti.com