

# LINEA CONTRADE

Feotto  
*Perricone*

OPERATORE CONTROLLATO  
N.32207  
ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF  
IT-BIO-004  
AGRICOLTURA ITALIA



*Vigneti a 460 metri s.l.m*



*Appassimento in vigna*

**Numero bottiglie previste:** 2.000

**Uve:** 100 % Perricone

**Altimetria:** 430 m.s.l.m.

**Tipologia terreno:** marne argillose calcaree con abbondante scheletro

**Resa per ettaro:** 50 qli/Ha

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Sistema di potatura:** Guyot

**Densità di impianto:** 4.000 piante/Ha

**Epoca di vendemmia:** Seconda decade di Settembre

**Vinificazione:** : Fermentazione alcolica in presenza di bucce per circa 20 giorni in serbatoi di acciaio inox, senza l'inoculo di lieviti selezionati (pochi giorni prima della raccolta a maturazione fisiologica, raccogliamo alcune ceste di uva per creare il pied de cuve, ovvero uno starter della fermentazione.) Dopo svinatura, segue fermentazione malolattica in acciaio.

**Affinamento:** 24 mesi in barrique di primo e secondo passaggio

**Epoca di imbottigliamento:** Marzo/Aprile

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Residuo zuccherino:** 5,1 gr/l

**Ph:** 3,13

**Acidità Totale:** 8,13 gr/l