

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**

Cinti Floriano

**NOME DEL VINO**

Cinti Floriano Barbera

**DENOMINAZIONE**

DOC Colli Bolognesi Barbera

**CLASSIFICAZIONE**

DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**

2018

**REGIONE DI PROVENIENZA**

Emilia-Romagna

**TIPOLOGIA**

Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**

DOC Colli Bolognesi

**VINIFICAZIONE**

Vinificazione classica in rosso con macerazione e fermentazione sulla buccia fino ad esaurimento degli zuccheri, a temperatura intorno ai 25°.

**AFFINAMENTO**

Affinamento in vasche di acciaio e imbottigliamento non prima di 12 mesi dalla raccolta delle uve.

**VITIGNO/I**

100% Barbera

**ALLEVAMENTO**

cordone speronato

**ESPOSIZIONE**

Sud-Ovest

**ALTITUDINE**

300

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**

15

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**

calcareo, sabbioso

**EPOCA DI VENDEMMIA**

ottobre

**ETTARI VITATI**

1,5

**RESA PER ETTARO**

10000 kg/ha

**ENOLOGO/CONSULENTE**

Cinti Floriano

**FORMATI DISPONIBILI**

75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**

13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

**CONSIGLIATA**

12 - 16°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**

.7000

**QUANTITÁ PER CARTONE**

12

**CODICE SAP**

5912T