

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Gaffino Gabriele

NOME DEL VINO
Gaffino Rosso Lazio Il Buon Bastardo

DENOMINAZIONE
Rosso Lazio IGT

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2017

REGIONE DI PROVENIENZA
Lazio

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Ardea (Roma)

VINIFICAZIONE
Macerazione pre-fermentativa a freddo sulle bucce a 10° per 12 ore, successiva fermentazione a freddo a 12°c per 24 giorni Fermentazione alcolica in acciaio inox, fermentazione malolattica completa in barriques.

AFFINAMENTO
Affinamento in barriques per 8 mesi e successivamente per 6 mesi in bottiglia.

VITIGNO/I
100% Cabernet Sauvignon

ALLEVAMENTO
guyot

ESPOSIZIONE
sud-ovest

ALTITUDINE
150

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
15

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
vulcanico argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre

ETTARI VITATI
2

RESA PER ETTARO
65

ENOLOGO/CONSULENTE
Massimo Bartolini

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
10000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E1729