



# PERTINELLO

## LA MEMORIA DI PERTINELLO

V I N O   D A   T A V O L A   R O S S O  
O S S I D A T I V O



### DENOMINAZIONE

Vino da tavola rosso

### ZONA DI PRODUZIONE

Alta Valle del Bidente

### VITIGNO

Sangiovese.

### VIGNETI

Selezione di vigne aziendali

### ALTITUDINE

300-450M s.l.m.

### TERRENO

Calcereo-argilloso con presenza di sabbia e scheletro

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot unilaterale e cordone speronato

### TIPO DI RACCOLTA

Manuale

### EPOCA DI RACCOLTA

Fine Settembre

### VINIFICAZIONE

In legno di solo mosto fiore

### MATURAZIONE

Metodo perpetuo di più annate in legno (2004-2016)

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

### QUANTITA' PRODOTTE

1.300 bottiglie

### TITOLO ALCOLOMETRICO

13,5 %

### ZUCCHERI RESIDUI

132 g/l

### SOLFOROSA

Bassa, sotto 1/3 del consentito