



formati

0.5 l

Sebino I.G.T. Passito “Sulif”

Gradazione alcolica: 14 % vol.

Annata: 2007

Vitigni: Chardonnay

Prodotto per la prima volta nel: 1997 (con il nome “Sulif” dall’annata 2007)

Produzione annuale di bottiglie: 2.000 bottiglie 0,5 lt

Collocazione geografica delle uve ed esposizione: Nel cuore della nostra proprietà, con esposizione Est - Sud/Est

Tipologia terreno: Morenico, ricco di scheletro, calcareo di media fertilità

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 60 quintali di uva per ettaro = 20 ettolitri per ettaro

Vendemmia: Vendemmia manuale, scegliendo i grappoli e adagiandoli in cassette da appassimento, avvenuta a metà settembre 2007.

Vinificazione: Nella prima decade di novembre, raggiunto il grado di appassimento ottimale, l’uva mondata è stata pressata. Decantazione del mosto a 13° C per 18 ore, aggiunti i lieviti selezionati, il mosto è entrato in barrique. Alla fermentazione alcolica è succeduta quella malolattica.

Maturazione ed Affinamento: Per 18 mesi sulle fecce in barrique, chiarificato, raggiunge la bottiglia ed affina per almeno 4 mesi prima di essere immesso sul mercato.