



formati

0.5 l

## Sebino I.G.T. Passito “Sulif”

---

**Gradazione alcolica:** 14 % vol.

**Annata:** 2008

---

**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 nella prima settimana di settembre 2008.

**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 per la fermentazione alcolica ed il successivo affinamento.

**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.