

ANTITESI
Ravenna rosso IGP



L'ANNATA 2016

UVE:

sangiovese "appassito" 40%, merlot 60%

VIGNE:

Nome: Laghetto 1° Quadro e Querce (sangiovese), Calanco nuovo (merlot)

Esposizione: sud-est Laghetto 1° Quadro e Querce, ovest Calanco nuovo

Suolo: argille rosse, ricche di ossido di ferro e calcare e argille bianche dei calanchi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

alberello

PIANTE PER ETTARO:

da 7.600 a 11.000

ANNO D'IMPIANTO:

Calanco nuovo (1997), Ginestre (2006) e Laghetto 1° Quadro (2007)

DATA DI VENDEMMIA:

23 e 24 agosto(merlot); 3 settembre (sangiovese)

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio di piccola capacità con macerazione di 15 giorni per il merlot; rifermentazione del merlot in vasche di acciaio di piccola capacità sulle vinacce di sangiovese dopo che quest'ultimo è appassito per 45 giorni in cassetine.

AFFINAMENTO:

12 mesi in barrique di rovere francese; 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	15,50
zuccheri residui (g/l):	9
acidità totale (g/l):	5,49
acidità volatile (g/l):	0,53
pH:	3,50
acido malico (g/l):	1,3
estratto secco (g/l):	28,90

BOTTIGLIE PRODOTTE:

5.000 da 750 ml

I RICONOSCIMENTI:

per una produzione estremamente limitata, il vino non è stato presentato alle guide per l'anno 2018

