



LAURENC L2018

La...in

DIFFERENZIARE I RIFIUTI	
Che cos'è	Dove va
Bottiglia GL71	Raccolta Vetro
Tappo Sughero FOR51	Raccolta differenziata dedicata o rifiuti organici

Verifica le disposizioni del tuo Comune

Vigna	Il vigneto si trova al nostro maso (300 m, nordovest) terrazzamento trasversale, guyot e pergola
Suolo	Argilla e sabbia di provenienza vulcanica e morenica (porfido, basalto e granito) molto profondo e sciolto
Viticultura	Biodinamica, senza l'ausilio di trattori
Età vigneto	19 anni
Grandezza vigneto	0,7 ha
Densità ceppi	7000/ha
Resa	6000 kg/ha
Annata	Particolare! Primavera sino a luglio molto calda, precoce e secca. luglio fino a metà agosto molto piovosi. Autunno molto bello e fresco
Vinificazione	Pigiatura, fermentazione spontanea con 100% dei raspi in tini troncoconici, macerazione di 4 settimane
Affinamento	In legno grande per 24 mesi, senza chiarificazione ne filtrazioni, in bottiglia per 24 mesi
Bottiglie	3000
Grado alcolico	12,5 %
Zuccheri residui	<1 g/l
SO ₂ totale	41 mg/l

