













BOOM





BOOM RUBICONE I.G.P.
BOMBINO FRIZZANTE BIOLOGICO

-  TIPO DI VINO: Bianco Frizzante

-  UVE: Bombino Bianco
-  ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Covignano
-  ALTITUDINE: 150 mslm
-  ESPOSIZIONE: Sud - Sud/Est

-  TIPO DI TERRENO: Argilloso calcareo
-  SISTEMA DI ALLEVAMENTO: a spalliera con potatura a guyot
-  DENSITÀ DI IMPIANTO: 7.000/ettaro

-  POTATURA - LEGATURA - DEFOGLIATURA: a mano
-  DIRADAMENTO - VENDEMMIA - SELEZIONE DEI GRAPPOLI: a mano
-  ETÀ MEDIA DELLE PIANTE: 10 anni
-  RESA UVA PER CEPPO: 1,2 kg

-  VINIFICAZIONE: fermentazione
-  AFFINAMENTO: affinamento in bottiglia per minimo 6/8 mesi
-  ALCOOL: 11,50 %
-  BOTTIGLIE PRODOTTE: 4.400

