

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:** 5.000/ettaro
- POTATURA - LEGATURA - DEFOGLIATURA:** a mano
- DIRADAMENTO - VENDEMMIA - SELEZIONE DEI GRAPPOLI:** a mano
- ETÀ MEDIA DELLE PIANTE:** 20 anni
- RESA UVA PER CEPPO:** 1,5 kg
- VINIFICAZIONE:** fermentazione alcolica in vasche inox con lieviti selezionati. Tiraggio per rifermentazione in bottiglia.
- AFFINAMENTO:** affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.
- ALCOOL:** 11,50 %
- BOTTIGLIE PRODOTTE:** 5.300

