

CONTESSE MUSCHIETTI

METODO SOLERA BOTTE SCOLMA

-  **TIPO DI VINO:** Liquoroso dolce

-  **UVE:** Grechetto Gentile
-  **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:** 5.500/ettaro

-  **POTATURA - LEGATURA - DEFOGLIATURA:** a mano
-  **DIRADAMENTO - VENDEMMIA - SELEZIONE DEI GRAPPOLI:** a mano
-  **ETÀ MEDIA DELLE PIANTE:** 30 anni
-  **RESA UVA PER CEPPPO:** 1,5 kg

-  **VINIFICAZIONE:** appassimento delle uva in cassetta, fermentazione spontanea in caratelli di rovere seguendo metodo solera
-  **AFFINAMENTO:** oltre 20 anni in caratelli di rovere
-  **ALCOOL:** 12,50 %
-  **BOTTIGLIE PRODOTTE:** 200 bt da 0,50 lt

