



*Fiammingo*  
COLLEZIONE



## LAZIO INDICAZIONE GEORGRAFICA TIPICA

Fiammingo - "Collezione" IGT Lazio Biologico "Merlot"



**Zona di produzione:** Cisterna di Latina

**Anno d'impianto:** 2013

**Vendemmia:** 2017

**Estensione:** 1,5 Ha

**Periodo vendemmiale:** inizio di Settembre

**Alcool %vol.:** 14%

**Uvaggio:** Merlot

**Densità ceppi/ha:** 3700

**Tipo di suolo:** Terreni di origine vulcanica, argilla mista a sabbia

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Bottiglie prodotte:** 2.100

**Produzione:** A partire dall'inviatura vengono sospesi i trattamenti a base di rame sul Merlot, in modo da impedire che i precursori d'aroma di questo vitigno (composti contenenti zolfo), vengano combinati dal rame stesso; Il vitigno Merlot viene defogliato circa 10 giorni prima della vendemmia, nella zona adiacente il grappolo, esclusivamente dal lato est (così che l'uva rimanga comunque protetta durante le ore più calde del pomeriggio), in modo da idrolizzare i composti erbacei fotosensibili;

Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad.

Diraspapigiatura e macerazione a freddo per 12 ore.

Aggiunta di lieviti selezionati.

Fermentazione alcolica termocontrollata (una settimana circa). Macerazione post-fermentazione (due settimane circa). Pressatura soffice delle vinacce fermentate e selezione delle differenti frazioni di vino.

Fermentazione malolattica in acciaio inox.

Entonnage in barriques di primo e secondo passaggio, batonnage settimanali.