



FIAMMINGO



LAZIO INDICAZIONE GEORGRAFICA TIPICA

Fiammingo - IGT Lazio Biologico "Merlot"

Zona di produzione: Cisterna di Latina

Anno d'impianto: 2013

Vendemmia: 2018

Estensione: 2,5 Ha

Periodo vendemmiale: ultima decade di Agosto

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

Produzione:

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.

Imbottigliamento nella primavera del secondo anno successivo alla vendemmia.

