

# CHIODO

VITIGNO: Garofanata 100%



ETÀ DEL VIGNETO: 2014 con esposizione ad est altitudine 250-300 mt

TERRENO: Medio impasto tendente all'argilloso.

ALLEVAMENTO: Doppio gouyot.

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta con cernita dei grappoli nella seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Macerazione pellicolare 15/18 ore seguita da una fermentazione del solo mosto fiore.

AFFINAMENTO: Sei mesi in vasca di cemento sulle fecce di fermentazione e successivo affinamento di 9 mesi in bottiglia.

ALCOOL: 12,0% Vol

TEMPERATURA IDEALE: 10°C-12°C