



COLLI DI LUNI DOC RISERVA ROSSO

Costa del Debbio

Da uve Sangiovese, Canaiolo, Ciliegolo, Cabernet sauvignon e Pollera, vendemmiate a mano nella seconda metà di settembre.

Lunga fermentazione sulle bucce in vasche di acciaio fino ad esaurimento zuccheri.

Messo in bottiglia a novembre 2019 dove rimarrà in affinamento per più di un anno.

Tipo di allevamento a spalliera con potatura a guyot semplice e capovolta

Resa d'ettaro	60 quintali
Grado alcolico	%vol. 14
Zuccheri	g/l < 0,10
Acidità totale	g/l 5,30
Estratto non riduttore	g/l 32