Loredan Gasparini

SPINEDA

SPINEDA 2017

DOC Montello Merlot

VARIETA' - GRAPES:
Merlot

VIGNETO - VINEYARD:
Viti Falconera di 30 anni
Falconera 30 years old

CARATTERISTICHE VIGNETO - VINEYARDS' CHARACTERISTICS:
esposizione Nord-Sud a 110m slm terreno ricco di ferro denominato "ferreto"
North-South position; 110 meters above sea-level typical "red" Montello's soil, rich in minerals and iron components.

PERIODO VENDEMMIA - HARVEST TIME:
Fine settembre
The End of September

RESA PER ETTARO - RETURN PER HECTARE:
48 quintali ettaro
48 quintal per hectare

DENSITA' - DENSITY:
4.800 piante ettaro
4.800 plants per hectare

MACERAZIONE - MACERATION:
fermentazione con 20gg macerazione sulle bucce
20 days with the skins.

AFFINAMENTO - AGING IN THE CELLARS:
28 mesi in barrique nuove francesi da 225L di primo passaggio
28 months in new French oak barriques da 225L

Bottiglie prodotte 1505 e 82 magnum

Alcol - Alcohol: 14,20 %
Acidità - Total acidity: 5,8g/l
Zuccheri - Residual sugar: 0,06 g/l
Estratto - Net dry extract: 32,7 g/l
Ph 3,70