

# VILLA LA RIPA

## PSYCO Rosso IGT Toscana

<b>Denominazione:</b>	Indicazione Geografica Tipica Toscana
<b>Comune di Produzione:</b>	Arezzo
<b>Uve:</b>	Cabernet 60% e Sangiovese 40%
<b>Grado Alcolico:</b>	13,5%vol
<b>Quota Altimetrica vigneto :</b>	300 Metri
<b>Resa in litri/ Ettaro:</b>	5000 litri/ha.
<b>Sistema di Allevamento:</b>	Cordone Speronato
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Prima decade di ottobre.
<b>Data immissione sul mercato:</b>	Dicembre di due anni successivi all'annata di raccolta.

**Fermentazione alcolica e macerazione :** I grappoli diraspati non sono pigiati al fine di rispettare la massima integrità delle bucce. Durante la fermentazione alcolica si eseguono frequenti follature per favorire l'estrazione dalle vinacce di aromi, colore e tannini. Terminata la macerazione, che varia da 8 a 12 giorni, si effettua la svinatura.

**Fermentazione malolattica ed affinamento:** Dopo la svinatura il vino è travasato e compie la fermentazione malolattica. Psycò è affinato in botti di rovere da 225 e 500 litri; prima dell'immissione al consumo trascorre 6 mesi in bottiglia.

### **Principali parametri analitici :**

- Grado Alcolico 13,5%vol
- Acidità Totale 5,25 g/l ac.tartarico
- pH 3,45
- Zuccheri 1,5 g/l