

# VILLA LA RIPA

## SPAZIOLIBERO Rosato IGT Toscana

<b>Denominazione:</b>	Indicazione Geografica Tipica Toscana
<b>Comune di Produzione:</b>	Arezzo
<b>Uve:</b>	Sangiovese 50% Shiraz 50%
<b>Grado Alcolico:</b>	12,5%vol
<b>Quota Altimetrica vigneto :</b>	300 Metri
<b>Resa in litri/ Ettaro:</b>	6000 litri/ha.
<b>Sistema di Allevamento:</b>	Cordone Speronato
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Dalla prima decade di settembre.
<b>Data immissione sul mercato:</b>	Maggio dell'anno successivo all'annata di raccolta.

**Ammostamento e fermentazione alcolica:** Le uve sono vinificate in bianco. I grappoli diraspati non sono pigiati al fine di rispettare la massima integrità delle bucce. Trascorse 5 ore si salassa un'aliquota di mosto, in questo modo otteniamo il colore caratteristico di Spazio Libero e l'intensità dei profumi. La fermentazione alcolica è condotta a 18°C.

**Affinamento:** Spazio Libero affina sulle proprie fecce per almeno 6 mesi.

### **Principali parametri analitici :**

- Grado Alcolico 12,5%vol
- Acidità Totale 5,90 g/l ac.tartarico
- pH 3,28
- Zuccheri 1,8 g/l