

Villa La Ripa
SPAZIOLIBERO Rosato IGT Toscana

Bezeichnung: Indicazione Geografica Tipica Toscana

Produktionsgemeinde: Arezzo

Rebsorten: 50% Sangiovese 50% Shiraz

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Höhenlage Weinberg: 300 Meter

Ertrag in Liter pro Hektar: 6000 Liter/ha

Reberziehung: Zapfenkordon

Erntezeit: Ab der ersten Dekade im September

Datum der Einführung: Mai des Folgejahres nach dem Erntejahr.

Weinherstellung:

Einmischung und Fermentation: Die Trauben werden mittels Weißweibereitung hergestellt. Die Trauben werden entrappt und nur äußerst weich gepresst um die Unversehrtheit der Traubenschalen so gut wie möglich zu gewährleisten. Nach der Maische, die nur für eine kurze Zeit von etwa 5 Stunden dauert, erfolgt der Abstich. Auf diese Weise erhalten wir die charakteristische Farbe von Spaziolibero und die Intensität der Aromen. Die alkoholische Gärung wird bei 18 ° C durchgeführt. Spaziolibero wird im eigenen Bodensatz für mindestens 6 Monate verfeinert.

Analytische Hauptparameter:

- | | |
|-----------------|--------------------|
| - Alkoholgehalt | 12,5% Vol |
| - Gesamtsäure | 5,90 g/l Weinsäure |
| - pH | 3,28 |
| - Zucker | 1,8g/l |
| - | |