

SPAZIOLIBERO

Indicazione Geografica Tipica Toscana



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

Ammostamento e fermentazione alcolica: Le uve sono vinificate in bianco. I grappoli diraspatis non sono pigiati al fine di rispettare la massima integrità delle bucce. Trascorse 3 ore si salassa un'aliquota di mosto, in questo modo otteniamo il colore caratteristico di Spaziolibero e l'intensità dei profumi.

La fermentazione alcolica è condotta a 18°C.

Affinamento: Spaziolibero affina sulle proprie fecce per almeno 6 mesi.

Principali parametri analitici:

- Acidità Totale	5,90 g/l ac.tartarico
- pH	3,28
- Zuccheri	1,8 g/l

Premi: Gambero Rosso: 1 Bicchiere - Veronelli 89 pts - Luca Maroni: 88 pts – Merano Wine Festival: 83 pts



Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, pesce, crostacei e piatti delicati. Ideale con cibi orientali.

