



ZERO PROBLEMI

Indicazione Geografica Tipica Toscana

Comune di produzione:	Arezzo
Uve:	Sangiovese 100%
Grado alcolico:	12,5%vol
Quota altimetrica vigneto:	300 mt a.s.l.
Resa in litri/ettaro:	5500 lt/ha.
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Epoca di vendemmia:	Dalla terza decade di agosto
Data immisione sul mercato:	Aprile dell'anno successiva all'annata di raccolta

Ammostamento e fermentazione alcolica: i grappoli interi sono pressati in maniera soffice. Il mosto così ottenuto, in poche ore decanta in maniera naturale. Il mosto decantato è pronto per la fermentazione alcolica. La fermentazione alcolica della durata di circa 10 giorni è condotta alla temperatura di 15°C .

Presatura di spuma: Il Vino Spumante di Villa La Ripa è prodotto con il metodo Martinotti, successivamente alla presa di spuma, il vino sosta sulle proprie fecce per almeno 50 giorni.

Principali parametri analitici:

Grado Alcolico 12,5 %vol;
Acidità Totale 6,8 g/l acido tartarico ;
pH 3,05;
Zuccheri 9 g/l ;

