

ERBAMAT

/
scheda tecnica

TIRAGGIO 2018 - **V.S.Q.**

Vigneto di provenienza: vigneto Castello

Uvaggio: Erbammat

Data vendemmia: 14 settembre 2017

Annata 2017: la vendemmia 2017 è stata fortemente influenzata dalla gelata del 18-19 aprile, con temperature minime fino a -2/-3 °C, che hanno colpito nella fase di sviluppo vegetativo avanzato, causando una perdita produttiva del 49%. Nonostante ciò, la stagione è poi proseguita regolarmente, con maggio e giugno caratterizzati da forti escursioni termiche. Le uve Erbammat, grazie alla maturazione tardiva, non hanno subito danni e hanno completato regolarmente il loro ciclo.

Assemblaggio: 85% vino base vendemmiale 2017
15% cuvée perpétuelle (dalla 2012 alla 2016)

Vinificazione: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio e barriques

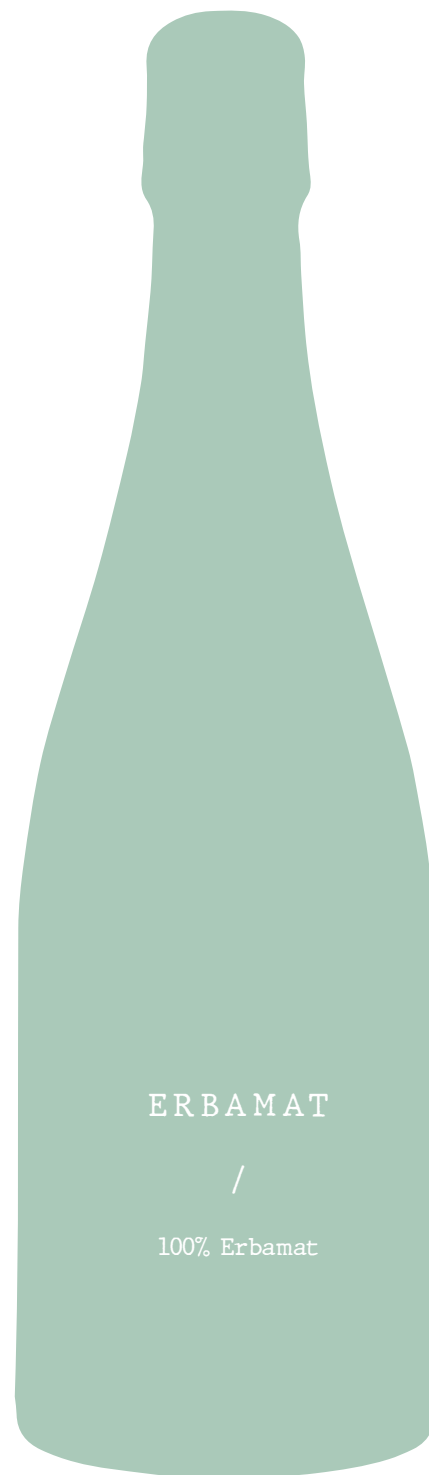
Data tiraggio: 16 aprile 2018

Affinamento sui lieviti: 75 mesi

Data sboccatura: 4 luglio 2024

Dosaggio: 4,70 g/l - extra brut

Dati analitici alla sboccatura: alcol 11,37% - zuccheri 0,14 g/l - acidità totale 6,82 g/l - PH 3,05



BERLUCCHI