

TRE MONTI



VITALBA

Romagna

Denominazione di Origine Controllata e

Garantita

Albana Secco

Vino biologico

ANNATA 2015

UVE

100% Albana

VIGNA

Nome della Vigna: Vigna Bacchilega, Podere di Imola e Vigna Rocca, Podere di Forlì

TERRENO

Argilloso-sabbioso

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Capovolto e Guyot

PIANTE PER ETTARO

4500

ANNO D'IMPIANTO

1983

DATA DELLA VENDEMMIA

Prima settimana di settembre

FERMENTAZIONE

In due anfore georgiane (kvevri) senza aggiunta di lieviti selezionati e senza il controllo della temperatura

MACERAZIONE

120 giorni

DATI ANALITICI

alcol (% volume): 14,27

zuccheri residui (g/l): 7,5

acidità totale (g/l): 6,75

acidità volatile (g/l): 0,68

pH: 3,31

So2 tot (mg/l): 97

BOTTIGLIE PRODOTTE

900

La Vitalba nasce all'interno di un progetto di scambio tra i produttori georgiani di vino ed anfore e sei produttori di vino romagnoli. Il progetto si propone di vinificare i nostri vitigni autoctoni nei tradizionali kvevri georgiani esclusivamente secondo il metodo tradizionale da loro utilizzato. Tra le altre cose è interessante sottolineare come la ceratura interna delle anfore georgiane viene fatta utilizzando esclusivamente la cera delle api. Questo tipo di ceratura determina una minore permeabilità all'ossigeno, quindi i vini si mantengono più giovani sia nell'aroma che nel colore.



TRE MONTI—Via Lola 3, 40026 Imola — Romagna — Italia

Tel. +39.0542.657116 — fax +39.0542 657122

www.tremonti.it tremonti@tremonti.it