

NO_n SO₂ +

Rosso IGP Beneventano

vino biologico

Vitigno: Aglianico - Sangiovese -
Montepulciano - Lambrusco - Casavecchia

Forma d'allevamento: Spalliera - Guyot

Densità d'impianto: 3000 ceppi per ettaro

Zona di produzione: Comune di Solopaca

Altimetria ed esposizione: 300 m s.l.m. con
esposizione Nord-Est

Caratteristiche del terreno: marne argilloso-
calcaree ed arenarie

Resa in uva: 80 ql/Ha

Periodo di raccolta: seconda metà di
settembre

Fermentazione: in rosso, a temperatura
controllata (24 - 26°C), per circa 10/14 giorni

Affinamento: 3-4 mesi in acciaio inox

Grado alcolico: 13,5% Vol.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C

Vino biologico prodotto naturalmente senza l'utilizzo di alcun prodotto chimico. Nella sua produzione ci siamo avvalsi esclusivamente del freddo per gestire al meglio gli sviluppi di una fermentazione con lieviti indigeni, di alcuni travasi e di una leggera filtrazione pre-imbottigliamento. Durante tutte le fasi di produzione, dalla vinificazione all'imbottigliamento, non abbiamo mai aggiunto solfiti. Le piccole quantità di solfiti presenti, sono esclusivamente quelle prodotte naturalmente dalla fermentazione.

* eventuali e possibili precipitazioni o depositi sul fondo della bottiglia sono da considerarsi del tutto naturali


OPPIDA
AZIENDA VITIVINICOLA

www.oppida.it

