



LA GIOSTRA
DEL VINO



ENOLOGO
GIUSEPPE FRANCESCHINI

BACÁN MALBEC CLÁSICO 2011

VARIETÀ:

100% malbec

ZONA DI PRODUZIONE:

Agrelo, Lujan de Cuyo (Mendoza - Argentina)

ALTITUDINE VIGNETI:

1050 mslm

VENDEMMIA:

raccolta manuale in cassette da 20 kg

ANNO DI IMPIANTO:

2000

SISTEMA DI CONDUZIONE:

doppio cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO:

4500 piante/ha

PRODUZIONE PER PIANTA:

1,5 kg

TERROIR:

suolo caratterizzato da grande presenza di limo ed argilla, sabbie e ciottoli nel sottosuolo

VINIFICAZIONE:

fermentazione e macerazione di 21 giorni in serbatoio di acciaio inox, al finale della macerazione svinatura e divisione del vino in due partite, 30 % maturato per 12 mesi in fusti di rovere usati, fermentazione malo lattica in fusto. L'altro 70 % maturato in serbatoio di acciaio inox con fermentazione malo lattica nello stesso.

Maturazione in bottiglia di 12 mesi prima della vendita

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

tra 21 e 28 °C

ALCOL:

15,2 % vol.

ENOLOGO:

Giuseppe Franceschini

PRODUZIONE:

10.000 bottiglie