

ULLALLÀ



*armonia
ed innovazione*

Le Spighe
F A T T O R I A

"CHI NON ARDE NON INCENDIA"



ULLALLÀ

Denominazione:

DOC Maremma Toscana

Annata:

2015

Vitigni:

Vermentino 50%, Fiano 30%,
Viognier 20%

Sistema di allevamento:

Guyot semplice

Superficie:

0,6 ettari

Età media dei vigneti:

9/10 anni

Quantità prodotte:

100qli/ha

Epoca della raccolta:

Metà agosto per il moscato e seconda
quindicina per il Viognier; prima
settimana di settembre per fiano e
vermentino

Diraspatura:

delle uve fredde con aggiunta di
ghiaccio secco per evitare l'ossidazione

Tipologia di raccolta:

manuale e successiva refrigerazione
delle uve fino a 0°C in celle frigo

Pigiatura:

Soffice con estrazione esclusiva
di mosto fiore

Tipo di pressa:

pneumatica

Fermentazione:

in acciaio a temperatura controllata
a 10°C con selezione di lieviti

Durata:

3 settimane

Stabilizzazione:

tartarica a freddo

Affinamento:

Fermentazione in acciaio
e 2 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio:

13°C

Gradazione alcolica:

13% in volume