



LA GIOSTRA
DEL VINO



ENOLOGO
GIUSEPPE FRANCESCHINI

BACÁN MALBEC RESERVA 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 kg

VARIETÀ:

100% malbec

VINIFICAZIONE:

fermentazione e macerazione di 30 giorni in serbatoio di acciaio, alla fine della macerazione svinatura e travaso in fusti di rovere. Maturazione per 18 mesi in fusti di rovere 80% dei quali nuovi e 20% di secondo uso, fermentazione malo lattica effettuata in rovere. Maturazione in bottiglia di 12 mesi prima della vendita

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

tra 21 e 30 °C

ALCOL:

16 % vol.

ENOLOGO:

Giuseppe Franceschini

PRODUZIONE:

2.000 bottiglie