



LA GIOSTRA
DEL VINO



ENOLOGO
GIUSEPPE FRANCESCHINI

BACÁN MALBEC CLÁSICO

VARIETÀ

Malbec 100%

ZONA

Agrelo – Luján de Cuyo (Mza – Argentina)

VENDEMMIA

2010

TIPO DI VENDEMMIA

Manuale in cassette da 20 kg

ANNO DI IMPIANTO

2000

FORMA DI ALLEVAMENTO

Doppio cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

4500 piante/ettaro

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argillo-limoso con gran presenza di scheletro

ALTITUDINE

1050 mslm

PRODUZIONE MEDIA PER PIANTA

1,5 Kg

VINIFICAZIONE

Macerazione di 18 giorni in serbatoio di acciaio inox, terminata la macerazione il 20% del vino è stato travasato in barriques di secondo uso dove ha svolto la fermentazione malo lattica ed è maturato per 12 mesi mentre il restante 80% ha svolto la maturazione in serbatoio.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Compresa tra 22 e 28 °C

ALCOHOL

14,50 % vol.