

Bacco

i.g.t. Lipuda rosato



Zona di produzione:	Ferraia
Uve:	Gaglioppo
Resa per ettaro:	80 q.li
Altitudine:	100 m slm
Anno di impianto:	2002
Densità impianto:	5000 piante per ettaro
Sistema di allevamento:	Spalliera
Vendemmia:	A fine Settembre, i grappoli vengono rigorosamente raccolti e selezionati a mano .Dopo l'affinamento sui lieviti si attenderà quindi Gennaio per l'imbottigliamento.Commercializzazione a circa 7 mesi dalla vendemmia.
Vinificazione:	le uve pigiate dopo 12 ore di macerazione sulle bucce, vengono pressate sofficemente
Fermentazione:	Il mosto limpido ottenuto dalla decantazione statica viene termocondizionato in serbatoi in acciaio inox da 100 hl
Affinamento:	in acciaio sui lieviti
Gradazione alcolica:	13,5 %
Capacità di invecchiamento:	Si apprezza al meglio nei 2 anni
Colore	Colore Rosato tendente al violaceo..
Note olfattive e gustative:	Profumo fragrante e fruttato che ricorda piccoli frutti tropicali maturi, ananas e fiori bianchi.