

Zerosolfiti 2015



LANGHE DOC ROSSO

Radicalmente innovativo, Zerosolfiti è frutto di un lavoro maniacale sulla qualità delle uve e i processi di vinificazione. Non solo «zero solfiti aggiunti», ma minimi trattamenti in vigna, nonché un energico lavaggio delle uve prima della pigiatura al fine di eliminare ogni residuo solforoso.

Denominazione: Langhe Doc Rosso

Vitigno: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto

Vigneto di produzione: attiguo alla cantina

Età media dei vigneti: 21 anni

Vinificazione: le uve dei vitigni che compongono questo vino vengono nebulizzate con acqua 3 giorni prima della raccolta per poter dilavare i residui di zolfo impiegato nei trattamenti estivi. diraspa-pigiatura delle singole varietà, senza aggiunta di bisolfito di potassio sulle uve, a cui segue la fermentazione alcolica - spontanea a mezzo di lieviti indigeni - a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 28°-30° C; durata 15 giorni. Svinatura a secco e travaso in botti di rovere da 500 litri.

Fermentazione malolattica: completamente svolta in botte subito dopo la fermentazione alcolica.

Affinamento: sulle fecce in botte per 10 mesi durante i quali vengono svolti bâtonnage settimanali per evitare il compattamento delle fecce. Segue assemblaggio in acciaio senza alcuna chiarifica, stabilizzazione o filtrazione. L'imbottigliamento è avvenuto a maggio 2016. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per due mesi prima della commercializzazione.

Primo anno di produzione: 2007

Bottiglie prodotte nel 2015: 3.965

Caratteristiche: le uve, principalmente Nebbiolo e Barbera, provengono dai nostri vigneti, ma ovviamente la peculiarità di questo vino sta nell'assenza totale di solfiti aggiunti. Non solo: le uve - che nel corso dell'estate vengono protette dai parassiti ricorrendo a basse quantità di rame e zolfo - vengono energicamente lavate prima della vinificazione, in modo da evitare ogni possibile residuo solforoso. I profumi sono vinosi e fruttati, il colore è di un rosso purpureo intenso, la bocca è importante, ma al contempo fresca e avvolgente. L'acidità del Barbera spicca notevolmente e regala un'ottima bevibilità al vino. A tavola si unisce bene anche con carni saporite e formaggi stagionati.

Grado alcolico: 14,27% Vol
Acidità totale: 6,07 g/l
Estratto secco: 30,70 g/l

pH 3,61
Polifenoli 3357
Antociani 796



Azienda Agricola Abbona di Abbona Marziano & C.
Borgata San Luigi, 40 - 12063 Dogliani (CN)
t. +39 0173 721317 | f. +39 0173 709999 | abbona@abbona.com
abbona.com