

LAZIO

FALESCO

POMÉ

LAZIO Indicazione Geografica Tipica
Vino Frizzante Rosso

L' UVA E IL VIGNETO

Il nostro Aleatico, coltivato sulle colline che si affacciano sul Lago di Bolsena, viene seguito passo passo durante le sue fasi in modo tale da arrivare al periodo della vendemmia, con grappoli completamente sani che consentono una lavorazione in cantina mirata all'esaltazione del suo tipico aroma.

LA VINIFICAZIONE

Le uve appena raccolte vengono portate in cassetta in cantina e sottoposte durante la pigiatura ad un trattamento con CO₂ che porta la sua temperatura intorno ai 10 °C. A questa stessa temperatura le bucce rimangono a contatto con il mosto per circa 10 ore, poi vengono separate ed il mosto inizia la sua fermentazione in autoclave.

IL VINO

Vino dal colore rosato che introduce alla sua grande freschezza e fragranza di aromi primari tipici della varietà Aleatico. Brioso al gusto si accompagna tanto ad antipasti di salumi e formaggi quanto a dolci secchi o a base di crema per un gustoso finale di pasto.



DATI TECNICI

Uvaggio
Aleatico 100%
Zona di produzione
Bolsena
Superficie vigneto
2 Ha
Altitudine vigneto
300 metri s.l.m.
Tipologia terreno
Origine vulcanica, ricco di scheletro
Sistema di allevamento
Cordone speronato
Densità dei ceppi
5.000 per Ha
Produzione per ettaro
60 Q.li
Resa uva in vino
60%
Età media delle viti
9 anni
Epoca della vendemmia
Primi di Ottobre
Vinificazione
Macerazione sulle bucce per 10 ore a 10 °C
Fermentazione alcolica
In acciaio poi autoclave per raggiungere la pressione desiderata
Affinamento
In bottiglia
Alcool svolto
9,00%
Acidità totale
5,80 gr/lt
Zuccheri
72 gr/lt
pH
3,30

LAZIO

FALESCO

POMÉ

LAZIO Indicazione Geografica Tipica
Semi-Sparkling Rosè Wine

THE GRAPES AND THE VINEYARD

Our Aleatico, grown on the hills surrounding the Lake of Bolsena, is followed during all its phases in order that it reaches the harvest with completely healthy bunches able to get a process in the cellar aimed at exalting its typical aroma.

THE VINIFICATION

Just after the picking, the grapes are taken to the winery in cases in order to be crushed and get in the meantime a treatment with CO₂ which leads the temperature to 10 °C. At this temperature, the skins remain in contact with the must for about 10 hours, then they get separated and the must starts its fermentation in autoclave.

THE WINE

Wine with a pinkish colour which introduces to its great freshness and its fragrance of primary aromas typical of the Aleatico varietal. Lively taste good both with appetizers like sliced meat and cheese and pastries, dry or filled with custard for a very tasty meal conclusion.



ANALYTICAL DATA

Grapes
Aleatico 100%

Production zone
Bolsena

Surface of the vineyard
2 Ha

Altitude of the vineyard
300 above sea level

Type of soil
Volcanic soil, rich in pebbles

Training system
Spur cordon

Density of vines
5.000 per Ha

Production per hectare
6.000 Kg

Yield of grapes into wines
60%

Average age of vines
9 years

Harvest time
Early October

Vinification
Maceration on skin 10 hours long at 10 °C

Alcoholic fermentation
In stainless steel then autoclave to reach the right pressure

Fining
In bottle

Alcohol
9,00% Vol.

Total Acidity
5,80 gr/lt

Sugars
72 gr/lt

pH
3,30