

PIEDEFERMO

Antica tecnica di fermentazione che prevede la preparazione del pied de cuve, PIEDE di FERMENTAZIONE.

Piedefermo nasce da una scelta complessa, ma convinta. Senza chimica, né in vigna, né in cantina, è ottenuto recuperando metodi di vinificazione della tradizione del territorio, per una produzione attenta alla sostenibilità.

UVAGGIO:  Cesanese 100%

ZONA DI PRODUZIONE:  Cori (LT)

TIPOLOGIA DI SUOLO:  Vulcanico ricco di scheletro e minerali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  Spalliera (guyot)

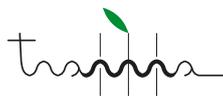
DENSITÀ:  4000 ceppi per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA:  Prima settimana di Ottobre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA:  Manuale in piccole casse

VINIFICAZIONE:  Fermentazione con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce in piccoli recipienti, con follature manuali per tutta la durata della fermentazione alcolica.
Affinamento per circa 8 mesi in serbatoi di acciaio.

GRADO ALCOLICO:  15% Vol.



Azienda Agricola Palombelli Alessandro Vicolo San Fermo, 101 - 04010 Cori LT

 349 5727 317

 www.mditrama.com

 mditrama@gmail.com

  @mditrama