



# Come nascono i nostri vini

Scheda tecnica dei nostri vini

## La raccolta

Il conferimento tempestivo del vendemmiato, raccolto a mano nel momento esatto di maturazione



## Il trasporto

La consegna in piccole casse, permette un'accurata selezione visiva dei grappoli, evitando l'insorgere di problemi di natura microbica e ossidativa, quindi potenzialmente inquinanti.



## La qualità

L'attenzione per la qualità passa anche attraverso l'utilizzo di macchinari all'avanguardia come diraspa-pigiatrici fornite di rulli in gomma soffici che riducono drasticamente la liberazione di catechine ossidabili e favoriscono il contenimento dei tannini idrolizzabili, garantendo maggiore stabilità del colore.



## Affinamento

L'impiego di botti in acciaio inox inoltre rende possibile controllare con precisione la temperatura di fermentazione, parametro che direttamente incide sulla qualità organolettica: solo successivamente avviene il travaso in barrique di rovere francese per i nostri vini superiori, situate in ambiente climatizzato per favorirne l'affinamento.

## Vantaggi

I vantaggi ascrivibili a tale procedimento sono da ricercarsi nella produzione di vini più stabili in virtù dell'assenza di zuccheri residui e acidità equilibrate.

## Salubrità

Infine imbottigliatrici automatiche presenti in cantina mantengono intatte le caratteristiche dei nostri vini sigillati con tappi di sughero.

