



MALABROCCA

2022 Vino Rosso per scelta

VITIGNO	Aglianico 100%
VIGNA	Vigna del Ciglio, Comune di Rutino, foglio 12 particelle 20 e 21
ESPOSIZIONE	Sud ovest
TERRENO	Flisch cilentano argilloso calcareo di medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA UVA PER ETTARO	30 quintali
SESTO E DENSITÀ DI IMPIANTO	220cm fra i filari 80/90 cm nella fila per 5050 piante/ettaro
ANNO D'IMPIANTO	2003, 2004, 2010
RACCOLTA	Manuale
EPOCA VENDEMMIA	Seconda settimana settembre 2022
FERMENTAZIONE	Fermentazione spontanea in acciaio
MACERAZIONE	6gg sulle bucce per l'80% della massa, 20% direttamente in pressa a grappolo intero
LIEVITI	No
AFFINAMENTO	In botti di rovere da 1000 litri per 11 mesi
FILTRAZIONE	5 micron
SOLFITI	No
TAPPO	Sughero agglomerato birondezzato twin top
BOTTIGLIA	Borgognotta 750ml/1500ml

Annata contraddistinta da una dolce primavera e da una feroce estate, con piogge frequenti e due grandinate.

Si è scelta una lavorazione con breve contatto sulle bucce e pochissimi rimontaggi. Interessante il basso grado alcolico, raramente ottenibile a completa maturazione dei frutti.

Dedicato a Luigi Malabrocca, ciclista degli anni 40, che, non potendo superare i campioni Coppi e Bartali, fece in modo, per due anni consecutivi e ricorrendo ad ogni mezzo necessario, di vincere la maglia nera destinata all'ultimo all'arrivo del Giro d'Italia. I caciocavalli e i prosciutti che venivano offerti, li divide con gli amici.

VALORI ANALITICI

Alcol 12,5%

Zuccheri riduttori 0,6 g/l

Estratto secco totale 31,8 g/l

Ph 3,48

Acidità totale (acido tartarico) 6,57 g/l

Solforosa totale minore di 10mg/litro