



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