

<https://www.aziendaagricolasanteufemia.com/il-vino-della-nostra-cantina/?v=19d3326f3137>



FIAMMINGO

LAZIO
INDICAZIONE GEORGRAFICA TIPICA

Fiammingo - "Oro" IGT Lazio "Merlot"

Zona di produzione: Cisterna di Latina
Anno d'impianto: 2013
Vendemmia: 2016
Estensione: 1,5 Ha
Periodo vendemmiale: inizio di Settembre
Alcool %vol.: 14%
Uvaggio: Merlot
Densità ceppi/ha: 3700
Tipo di suolo: Terreni di origine vulcanica, argilla mista a sabbia
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Bottiglie prodotte: 2.300



Produzione: A partire dall'invasatura vengono sospesi i trattamenti a base di rame sul Merlot, in modo da impedire che i precursori d'aroma di questo vitigno (composti contenenti zolfo), vengano combinati dal rame stesso; Il vitigno Merlot viene defogliato circa 10 giorni prima della vendemmia, nella zona adiacente il grappolo, esclusivamente dal lato est (così che l'uva rimanga comunque protetta durante le ore più calde del pomeriggio), in modo da idrolizzare i composti erbacei fotosensibili;

Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad.
Diraspigiatura e macerazione a freddo per 12 ore.
Aggiunta di lieviti selezionati.
Fermentazione alcolica termocontrollata (una settimana circa). Macerazione post-fermentazione (due settimane circa). Pressatura soffice delle vinacce fermentate e selezione delle differenti frazioni di vino.
Fermentazione malolattica in acciaio inox.
Entonnage in barriques di primo e secondo passaggio, batonnage settimanali.

Safra 2017. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 27/09/2018.