

FICHE TECHNIQUE

« Fruité de Durban »

Vin de Pays de Vaucluse Blanc



Informations Générales

Nom du vin : Fruité de Durban
Appellation : I.G.P. Vin de Pays de Vaucluse
Volume (en hl) de cette cuvée : 200 hl
Couleur: Blanc
Cépage(s) : 100% Muscat à petits grains blancs **Terroir :** argilo-calcaire

Vinification

Vendanges: manuelles
Eraflage : non
Macération pré fermentaire : non
Température de fermentation : 18°
Macération : carbonique (15 jours)
Pressurage : pneumatique
Mode d'élevage : fermentation cuve inox / conservation (cuve béton)
Durée en cuve : 6 mois

Analyse

	Sucres résiduels : 1,5 gr /litre
Acidité totale : 76 gr / litre H2 SO4	Acidité volatile : 0,22gr /litre
SO2 libre : 25 mg / litre	SO2 total : 100 mg / litre

Safra 2016. Jantar em 13/07/2021. Pantucci Trattoria.