



GETULIO ROSSO IGT BENACO BRESCIANO 2021

Vitigni utilizzati: Rebo 100%

Provenienti da vari vigneti solo di proprietà di età tra 5 e 25 anni

Composizione del terreno: Calcareo - Argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Impianto: 3500/4500 vigne/ha

Resa per ettaro: 70 quintali massimo

Tipo di vinificazione: in acciaio con macerazione sulle bucce circa 15 gg.

Affinamento e evoluzione: in acciaio per 12 mesi ogni vino, poi il 20% in botte grande in blend per 8/10 mesi, il 20% in barrique in blend per 8/10 mesi, il restante in blend in acciaio per 8/10 mesi, poi almeno un anno di bottiglia, malolattica svolta

Grado alcolico: 14%

Acidità totale: 5.10 g/l

pH: 3.81

Estratto secco: 32.0 g/l

Residuo zuccherino: 2,4 g/l

Solforosa totale: 54 mg/l

Bottiglie Prodotte: 6.700 imbottigliate 08.2022

Loc. Cobue Sopra
25010 Pozzolengo (BS)
tel/fax 030 9108319
www.cobue.it - info@cobue.it