



DATI TECNICI

GARDA MARZEMINO IGP 2019 "DOLCE COLLE"

Vitigni utilizzati: Marzemino 100%

Provenienti dai vigneti: "Olivo" (20 anni), vendemmia fine ottobre 2019

Composizione del terreno : Calcareo - Argilloso

Sistema di allevamento: Archetto Semplice

Impianto : 3000 vigne/ha

Resa per ettaro: 90 quintali massimo

Tipo di vinificazione: in acciaio

Affinamento: macerazione sulle bucce 15 gg.,

Malolattica : no

Affinamento: in acciaio per 8 mesi

Grado alcolico: 12,5%

Acidità totale: 4.60

pH: 4.03

Estratto secco: 29.9g/l

Residuo zuccherino: <2.0 g/l

Solforosa totale: 46 mg/l

Bottiglie Prodotte: 4.000 imbottigliate 05.2020

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