



BERGIANTI MOSTANG

Denominazione: IGT Rosato Lambrusco dell'Emilia Frizzante - Ancestrale

Varietà: Lambrusco Salamino di S.Croce 100%

Uve: 100% di proprietà

Età vigneti: ca. 15

Altitudine: 23 m slm

Impianto: Guyot

Resa per ettaro: 80 ql

Superficie dei vigneti: 1 ettari

Suolo: medio impasto, sabbioso limoso

Fertilizzanti: preparati biodinamici, sovescio e cumulo di letame

Fitofarmaci: Rame e zolfo

Epoca di Vendemmia: inizio - metà settembre

Vinificazione e invecchiamento: Uve raccolte a mano in bins di 250 kg forati. Diraspatura, pressatura soffice e utilizzo di solo mosto fiore. Il mosto viene mantenuto a freddo fino all'imbottigliamento. Il mosto rimanente dalla presa di spuma delle altre referenze viene imbottigliato con residuo zuccherino. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. 6 mesi di affinamento in acciaio inox, 6 mesi di bottiglia

Imbottigliamento: Niente chiarifiche, niente filtrazioni, aggiunta mosto della stessa annata per la rifermentazione

Solforosa totale (SO₂): ± 30 mg/l

Produzione annua circa: 1.000 bt

Certificazioni: Biologico (ICEA), Biodinamico (DEMETER)

Bottiglia champagnotta da 75cl – tappo a corona in acciaio inox
Alc. 12% Vol.

Etichetta realizzata da Giuseppe Bertozzi (aka Pierpe).

Appellation: IGT Rosato Lambrusco dell'Emilia Frizzante – Ancestrale

Grape variety: Lambrusco Salamino di S.Croce 100%.

Grapes: 100% estate grown

Vineyard age: approx. 15

Altitude: 23 m asl

Training system: Guyot

Yield per hectare: 80 ql

Vineyard area: 1 hectare

Soil: medium mixture, sandy loamy

Agriculture: organic, without chemical intervention + biodinamic preparations

Plant protection: Copper and sulphur

Harvest season: beginning - mid-September

Harvest type: Handpicking

Fermentation and aging: Destemming, soft pressing and use of free-run must only. The must is kept cold until bottling. The must remaining from the frothing of the other referenes is bottled with residual sugar. Spontaneous fermentation with indigenous yeasts. 6 months ageing in stainless steel, 6 months in the bottle

Bottling: No clarification, no filtration, addition of must from the same vintage for refermentation

Total Sulphur (SO₂): ± 30 mg/l

Annual production approx. 1,000 bt

Certifications: Organic (ICEA), Biodynamic (DEMETER)

Champagnotta 75cl bottle - stainless steel crown cap
Alc. 12% Vol.

Label by Giuseppe Bertozzi (aka Pierpe).



LA RENAISSANCE
DES APPELLATIONS - ITALIA