



PODERI DI SAN PIETRO

Morosa

TIPO DI VINO: Bianco fermo
NOME / ETICHETTA: Morosa
CLASSIFICAZIONE: IGT Collina del Milanese
COMUNE DI PROVENIENZA: San Colombano, Graffignana
NOME VIGNETO / AREA DI PROVENIENZA: Morosa, Marzano, Trianon
ALTIMETRIA: 140 mt s.l.m.
TIPO DI SUOLO: terreno profondo composto principalmente da argille e limo, ricco di sali minerali, calcio e magnesio
VITIGNI: Chardonnay 80%, Malvasia 10%, Cortese 10%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con potatura a Guyot bilaterale
DENSITÀ IMPIANTO: 5400 piante per ettaro
PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2007
RESA: per ha 10000 kg; per pianta 1.85 kg
PERIODO DI VENDEMMIA: prima settimana di Settembre
METODO DI RACCOLTA: manuale, l'uva viene trasportata con carri frigoriferi per evitare ossidazioni
METODO DI VINIFICAZIONE: dopo la diraspapigiatura il pigiato viene fatto passare nello scambiatore di calore e portato a 1-2°C e pressato a bassa pressione con presse pneumatiche. Il mosto viene delicatamente raccolto in vasche di acciaio inox termocondizionate per la decantazione delle parti solide al fine di ottenere un mosto limpido
FERMENTAZIONE: in acciaio inox
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 16°C
DURATA DELLA FERMENTAZIONE / MACERAZIONE: 13 giorni
PERIODO DI MATURAZIONE: 6 mesi sulle fecce fini
PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO: fine Aprile, inizio di Maggio
GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5% vol.
ACIDITÀ TOTALE: 5.3
PH: 3.48
ESTRATTO SECCO: 22 gr/l
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 2-3 anni
EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO: 12-24 mesi dall'imbottigliamento
N° BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000



WINE TYPE: Still White Quality wine, Produced in a Specific Region (P.S.R.)
NAME / LABEL: Morosa
CLASSIFICATION: IGT Collina del Milanese
DISTRICT OF ORIGIN: San Colombano, Graffignana
VINEYARD'S NAME / PLACE OF ORIGIN: Morosa, Marzano, Trianon
ALTITUDE: 140 mt. above sea level
SOIL PROFILE: deep, clayey and slimy soil, rich in mineral salts like potassium, calcium and magnesium
GRAPEVINE VARIETIES: Chardonnay 80%, Malvasia 10%, Cortese 10%
GROWING SYSTEM: vertical shoot positioning with bilateral Guyot pruning
PLANT DENSITY: 5400 vines per hectare
FIRST YEAR OF PRODUCTION: 2007
YIELD: 10000 kg per ha; 1.85 kg/vine
VINTAGE: first week of September
HARVESTING: manual, in order to avoid oxidations, grapes are carried in refrigerated waggon
WINEMAKING SYSTEM: after being trodden and destemmed, the crushed grapes go through a heat exchanger and reach temperature of 1-2°C. Grapes are then pressed pneumatically at low pressure. Decantation of solid parts takes place in thermo-conditioned stainless steel tanks until a limpid must is obtained
FERMENTATION: takes place in stainless steel (inox)
FERMENTATION TEMPERATURE: 16°C
FERMENTATION / MACERATION TIME: 13 days fermentation
MATURATION TIME: 6 month on fine lees
BOTTLING PERIOD: around the end of April, beginning of May
ALCOHOLIC CONTENT: 12.5% vol.
TOTAL ACIDITY: 5.3
PH: 3.48
DRY EXTRACT: 22 gr/l
AGING APTITUDE: 2-3 years
BEST TASTING CURBE: 12-24 months after bottling
N° OF BOTTLES: 25.000