



PODERI DI SAN PIETRO

Solarò

TIPO DI VINO: Bianco fermo passito
NOME / ETICHETTA: Solarò
CLASSIFICAZIONE: IGT Collina del Milanese
COMUNE DI PROVENIENZA: San Colombano
NOME VIGNETO / AREA DI PROVENIENZA: Livelloni
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: Verdea 50%, Cortese 30%, Malvasia 20%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con potatura a Guyot bilaterale
DENSITÀ IMPIANTO: 4000 piante per ettaro
PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2000
RESA: per ha 8000 kg; per pianta 2 kg
PERIODO DI VENDEMMIA: seconda settimana di Ottobre
METODO DI RACCOLTA: manuale in cassette
METODO DI VINIFICAZIONE: la vinificazione avviene in Febbraio dopo un lungo periodo di appassimento delle uve in cassette. I grappoli vengono scelti e sgranati a mano; gli acini separati dal raspo vengono pressati delicatamente ed il mosto ottenuto viene messo in barriques
FERMENTAZIONE: in barriques
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 17°C
DURATA DELLA FERMENTAZIONE / MACERAZIONE: 30-40 giorni di fermentazione
PERIODO DI MATURAZIONE: 18 mesi
PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO: fine Aprile, inizio di Maggio
GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.
ACIDITÀ TOTALE: 5.6
PH: 3.36
ESTRATTO SECCO: 77 gr/l
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 10-12 anni
EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO: 5-6 anni dall'imbottigliamento
N° BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.000



WINE TYPE: Sweet Wine
NAME / LABEL: Solarò
CLASSIFICATION: IGT Collina del Milanese
DISTRICT OF ORIGIN: San Colombano
VINEYARD'S NAME / PLACE OF ORIGIN: Livelloni
ALTITUDE: 140 mt. above sea level
SOIL PROFILE: deep, clayey and slimy soil, rich in mineral salts like potassium, calcium and magnesium
GRAPEVINE VARIETIES: Verdea 50%, Cortese 30%, Malvasia 20%
GROWING SYSTEM: vertical shoot positioning with bilateral Guyot pruning
PLANT DENSITY: 4000 vines per hectare
FIRST YEAR OF PRODUCTION: 2000
YIELD: 8000 kg per ha; 2.0 kg/vine
VINTAGE: second week of October
HARVESTING: manual, in picking boxes
WINEMAKING SYSTEM: the grapes in the boxes undergo to a long drying period before being vinified in February. Grapes are carefully chosen, berries are then separated from stalks and gently crushed and the obtained must is finally collected in oak barrels
FERMENTATION: in oak barrels
FERMENTATION TEMPERATURE: 17°C
FERMENTATION / MACERATION TIME: 30-40 days fermentation
MATURATION TIME: 18 months
BOTTLING PERIOD: around the end of April, beginning of May
ALCOHOLIC CONTENT: 14% vol.
TOTAL ACIDITY: 5.6
PH: 3.36
DRY EXTRACT: 77 gr/l
AGING APITUDE: 10-12 years
BEST TASTING CURBE: 5-6 after bottling
N° OF BOTTLES: 3.000