



Associazione Italiana Sommelier

v i t a e 2023 - SCHEDA DATI VINO

Da compilare a cura del produttore e inviare unitamente alla spedizione dei vini campione

| | | | | | | | | | | | |
|---|--------------|---|-------------------|--------------------------|--|-----------------------------------|--------------|--------------------|-------|-----|--|
| Denominazione Azienda | | SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA SANNICOLA | | | | | | | | | |
| Nome completo del vino | | POLIVINO FALANGHINA 147 TERRE DI CUBELI | | | | | | | | | |
| Annata | | 2021 | | | | N° bottiglie prodotte nell'annata | | | 5000 | | |
| Denominazione di Origine o Igt | | FALANGHINA 147 TERRE DI CUBELI | | | | | | | | | |
| Classificazione di legge riportata in etichetta (barrare una sola voce) | Docg | Doc | Dop | Igt | Igp | Vino | Colore: | | | | |
| | | | | X | | | Bianco | Rosato | Rosso | | |
| Tipologia (barrare anche più voci) | Dolce | | Frizzante | | | | | | | | |
| | Passito | | Metodo Martinotti | | | | | | | | |
| | Liquoroso | | Metodo Classico | | | | | | | | |
| | Aromatizzato | | Metodo Ancestrale | | | | | | | | |
| Vitigni e percentuali | | FALANGHINA | | | | | | | | | |
| Alcol dichiarato in etichetta % | | 13 | | | Formato bottiglia (solo se diverso da 75 cl) | | | | | | |
| Prezzo al pubblico in enoteca € | | | | | | | | | | | |
| Tipologia del terreno | | FRANCO ARIUNOSO | | | | | | | | | |
| Altitudine media vigneto s. l. m. | | 160 | | | Esposizione | | NORD - OVEST | | | | |
| Età media delle viti (anni) | | 10 | | N° ceppi/ettaro | | 2600 | | Resa/ettaro (q.li) | | 160 | |
| Sistema di allevamento | | GUYOT ALTO - TENDONE | | | | | | | | | |
| Epoca di vendemmia | | SECONDA - TERZA DEC DE SETTEMBRE | | | | | | | | | |
| Solo per vini passiti | | Tipo appassimento | | Solo per spumanti | | Mesi di sosta sui lieviti | | | | | |
| | | Mesi appassimento | | | | | | | | | |
| Fermentazione in acciaio | | X | | Altre fermentazioni/note | | | | | | | |
| Fermentazione in cemento | | | | | | | | | | | |
| Fermentazione in legno | | | | Tipo di legno: * | | cap.tà litri: | | | | | |
| Ferm. in terracotta/ceramica | | | | Tipo e nome materiale ** | | cap.tà litri: | | | | | |
| Maturazione in acciaio (mesi) | | 8 | | Altre fermentazioni/note | | | | | | | |
| Maturazione in cemento (mesi) | | | | | | | | | | | |
| Maturazione in legno (mesi) | | | | Tipo di legno: | | cap.tà litri: | | | | | |
| Mat. in terracotta/ceramica (mesi) | | | | Tipo e nome materiale: | | cap.tà litri: | | | | | |
| Permanenza sui lieviti in fase maturazione (vini fermi) | | di Mesi | | 8 | | Note: | | | | | |
| Il vino è filtrato? | | SI X | | NO | | Note: | | | | | |
| Affinamento in bottiglia | | Mesi | | NO | | Note: | | | | | |
| Prima annata prodotta | | 2021 | | Note: | | | | | | | |