

Due Rubini 2008 **IGT Vigneti delle Dolomiti**

vigneto:

Sorni

uve:

Cabernet Sauvignon (90%) e Lagrein (10%)

zona di provenienza:

Collina di Sorni. Circondato da bosco ceduo e cespugli, rifugi naturali di specie animali, utili alla lotta biologica contro i fitofagi.

esposizione ed altimetria:

sud, sud-ovest ; quota 350 m circa; pendenza media 45%.

composizione del terreno:

substrato roccioso: siltiti rosse del Werfen; terreno di copertura: materiale prevalentemente morenico a tessitura media, franco-argillosa, molto calcareo, con buona capacità di ritenuta idrica.

microclima:

eccezionalmente favorevole, riparato dal vento di tramontana.

densità di impianto:

5500 viti/ha

forma di allevamento:

cordone speronato e guyot

tecnica colturale:

agricoltura biologica (reg. CE 834/07) E IN PERMACULTURA

gestione del suolo:

inerbimento totale, gestito con sfalci determinati dall'andamento climatico, dopo la fioritura delle diverse specie.

resa:

50hl/ha ca (da 1,2 a 1,5 kg per pianta)

vendemmia:

la data viene decisa in funzione del livello di maturità dell'uva. La raccolta è eseguita a mano in piccoli contenitori, la mattina molto presto, evitando l'esposizione dei grappoli a temperature elevate. Le uve giungono in cantina perfettamente integre.

vinificazione:

in rosso, con ripetute follature. A fine fermentazione il vino viene travasato in caratelli di rovere francese, dove svolge la fermentazione malo-lattica e rimane a maturare dai 18 ai 20 mesi. Dopo l'imbottigliamento, è previsto un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

Alcool : 12