



GODIOLO

SCHEDA TECNICA

Vino Nobile di Montepulciano 2007

UVAGGIO:

Prugnolo gentile 98%
Canaiolo- Colorino 2%

PERIODO di VENDEMMIA:

22/23 Settembre 2007

TECNICHE di VINIFICAZIONE:

Fermentazione tradizionale in
acciaio per circa 15/20 gg. a
temperatura controllata

TECNICHE di AFFINAMENTO:

In tonneau da 4 HL di rovere
francese (allier) a tostatura media
per 18 mesi

DATI ANALITICI

Periodo delle analisi 21 Gennaio 2010

Gradazione 14,10 % vol.

Acidità totale: 5,34..g/l

Acidità volatile: 0,56 ..g/l

Acido malico <0,01g/l

Estratto secco: 29 ...g/l

Polifenoli totali 3197

Ph: 3,46

TECHNICAL DETAIL

Vino Nobile di Montepulciano 2007

GRAPES:

Prugnolo gentile 98%
Canaiolo - Colorino 2 %

HARVESTING PERIOD:

22/23 Settembre 2007

VINIFICATION PERIOD:

Traditional fermentation in
steel for about 15/20 days
with temperature control

METHODS AND TIMES**OF MATURATION:**

In tonneau from 4 HL of rovere
French (allier) to medium toasting
for 18 months

ANALYTICAL DATA

Period analysis January 21, 2010

Alcohol 14.10% vol.

Total acidity: 5,34 .. g / l

Volatile acidity: 0.56 .. g / l

Malic acid <0.01 g / l

Extract: 29 ... g / l

Poliphenolic 3197

Ph: 3.46

WWW.GODIOLO.IT

AZIENDA AGRICOLA GODIOLO DI FIORINI FRANCO

Via dell'Acquapuzza, 13 53045 Montepulciano - Siena-

Tel./Fax 0578-757251 -

Commerciale Vino Fabio : vino@godiolo.it Tel. 00 39 338.7015896

Cantina Franco : info@godiolo.it Tel. 00 39 339.8567130

Agriturismo centro degustazione Fabio : Tel. 00 39 340 8756608

