



SCHEDA TECNICA "POZZOFERRATO" 2023

Classificazione: *Reggiano Rosso* Colli di Scandiano e Canossa D.O.C.

Tipo di vino: Rosso

Annata di produzione: 2023

Numero di bottiglie prodotte: 4410

Uve: *Lambrusco Salamino, Ancellotta e Lambrusco Maestri*

Resa per pianta: 4 Kg. per pianta

Sistema di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: 14 Settembre 2023

Periodo di maturazione: 8 mesi in bottiglia .

Epoca di imbottigliamento: 20 Gennaio 2024

Gradazione alcolica: 12,11 % vol.

Acidità totale: 7,60

pH: 3,35

SO₂: 26 mg/lit

Estratto Secco: 31%

Capacità di invecchiamento: da bere subito o da invecchiare sino a 10 anni

TECHNICAL NOTES "POZZOFERRATO" 2023

Type of wine: *Reggiano Rosso* Colli di Scandiano e Canossa D.O.C.

Year of production: 2023

Number of bottles produced: 4410

Grape varieties: *Lambrusco Salamino, Ancellotta e Lambrusco Maestri*

Yield per vine: 4 Kg. Per vine

Training system: Guyot

Harvest period: 14th September 2023

Maturation period: 8 months in bottle

Bottling Period: 20th January 2024

Alcohol content : 12,11 % vol.

Total Acidity: 7,60

pH: 3,35

SO₂: 26 mg/lit

Dry extract: 31%

Ageing Potential : To be drunk immediately or to keep up to 10 years

TECHNISCHE ANGABEN "POZZOFERRATO" 2022

Weinsorte: *Reggiano Rosso* Colli di Scandiano e Canossa D.O.C.

Produktionsjahr: 2023

Zahl der Flaschen: 4410

Trauben: *Lambrusco Salamino, Ancellotta e Lambrusco Maestri*

Ertrag pro Strauch: 4 Kg. pro Strauch

Zuchtsystem: Guyot

Weinlese: 14 September 2023

Weinausbau: 8 Monate in Flaschen

Abfüllung: 20 Januar 2024

Alkoholgehalt: 12,11 % vol.

Gesamtsäure: 7,60

PH: 3,35

SO₂: 26 mg/lit

Trockener Extrakt: 31%

Lagerungsfähigkeit: sofort zu trinken oder höchstens 10 Jahre