

## Terra del Lago Perduto Rosso IGT del Frusinate Biologico e Biodinamico 2024



### SIGNIFICATO NOME

Deriva dalla circostanza tramandata verbalmente da generazione in generazione che l'area dove viene coltivato il vigneto era un antico lago di montagna ormai prosciugato, ciò è suffragato dalla particolarità che il suolo è composto quasi esclusivamente da ciottoli levigati

### VARIETÀ

Lecinaro, Uva Giulia e Maturano Nero

### TIPO DI TERRENO

Pietre Calcaree

### SISTEMA ALLEVAMENTO

Spalliera potatura Guyot densità 4000 piante/ha e "Trendn" tirante antico

### ALTITUDINE E UBICAZIONE

500m slm - Comune di Pescosolido (FR)

### DALLA VINIFICAZIONE ALLA COMMERCIALIZZAZIONE

Una settimana prima della vendemmia le uve vengono raccolte, nella misura del 5% della massa totale, per creare il mosto lievito (pied de cuve) e, quindi, fermentate con le bucce, senza aggiunta di lieviti selezionati. La parte rimanente, ottenuta dalla vendemmia principale, è vinificata in acciaio, con macerazione con le bucce a temperatura controllata a 30°C. Dopo l'affinamento, la cui durata di circa quattro mesi, il vino viene refrigerato a 0°C, filtrato a 2 micron ed, infine, imbottigliato. Prima della commercializzazione il vino sosta in affinamento in bottiglia per minimo tre mesi.

### ADDITIVI UTILIZZATI

Nelle varie fasi della lavorazione del vino viene usato esclusivamente metabisolfito di potassio a basse dosi.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

20°C

### BOTTIGLIE PRODOTTE

400 da 0,75lt



## Terra del Lago Perduto Rosso IGT del Frusinate Biologico e Biodinamico 2024



### NAME MEANING

It derives from the circumstance passed down verbally from generation to generation that the area where the vineyard is cultivated was an ancient mountain lake now dried up, this is supported by the particularity that the soil is composed almost exclusively of smooth pebbles.

### VARIETY

Lecinaro, Uva Giulia, Maturano Nero

### SOIL TYPE

Calcareous stones

### TREELING SYSTEM

Espalier Guyot pruning density 4000 plants/ha

### ALTITUDE AND LOCATION

500m above sea level - Pescosolido (FR)

### FROM VINIFICATION TO MARKETING

A week before the harvest, the grapes are harvested, in the amount of 5% of the total mass, to create the yeast must (pied de cuve) and, then, fermented with the skins, without the addition of selected yeasts. The remaining part, obtained from the main harvest, is vinified in steel in white at a controlled temperature of 18°C. After the refinement, which lasts about four months, the wine is refrigerated at 0°C, filtered at 2 microns and, finally, bottled. Before being marketed, the wine is aged in the bottle for at least three months.

### ADDITIVES USED

In the various stages of winemaking, only low-dose potassium metabisulphite is used.

### RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

8°C

### BOTTLES PRODUCED

400 0.75lt bottles

**Vitivinicola Cioffi - Azienda Agricola Cioffi Andrea** Tel. +39 3450816240 **Anselmo Cioffi** - Tel. +39 3296136542 Via Chiarenzo, 1 - 03030 - Pescosolido (FR) C.F.: CFFNDR02B11I838J, P. IVA: 03267110603, PEC: vitivinicolacioffi@pec.it E-mail: vitivinicolacioffi@gmail.com, [www.vitivinicolacioffi.it](http://www.vitivinicolacioffi.it)



Vitivinicola Cioffi



[vitivinicolacioffi](https://www.instagram.com/vitivinicolacioffi)