



**CASCINA BELMONTE**  
**MUSCOLINE**



## *Singia*

**Cascina Belmonte**

**IGT Benaco Bresciano Rebo 2011**

**Vitigno:** 100% Rebo

**Vigneto:** Esposizione sud. Terreno medio impasto.  
4500 ceppi ettaro allevati guyot.  
Conduzione in agricoltura biologica.

**Produzione:** 70 ql/ha

**Bottiglie prodotte:** 5.000

**Vinificazione:** Raccolta a mano. Uva lavata e asciugata. macerazione a freddo prefermentativa. Parziale macerazione carbonica. Macerazione sui lieviti.

**Informazioni organolettiche:** Brillante, spesso, con una tonalità viola vivissima e una lucentezza espressiva e vitale; dolcezza di frutta da poco fermentata: il primo gradino di emancipazione dall'uva; vino schietto, sincero, centrato, masticabile, capace della grande malia dell'estrema gioventù, tutto è promessa e intensità. Intimamente melodico, epidermicamente scattante.

**Valori analitici:**

Alcol: 14,30 % v/v

Anidride solforosa totale: 14 mg/l

Anidride solforosa libera: < 5 mg/l

pH: 3,93

Acidità totale: 6,5 g/l (espressa in acido tartarico)

Zuccheri riduttori: 4,2 g/l

**Tipo di chiusura:** tappo in sughero

**Prodotto disponibile da:** Aprile 2012

**Sito web:** [www.cascinabelmonte.it](http://www.cascinabelmonte.it)

Vino aderente al protocollo Freewine  
Per ulteriori informazioni [www.freewine.eu](http://www.freewine.eu)

