



## IL BUON BASTARDO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
CABERNET SAUVIGNON

This wine is dedicated to the vine that welcomed me in this adventure. The “natural mule” is able to challenge any climatic adversity and any desire to tame it. To it, to my Buon Bastardo an elegant wine, beguiling, with charming aromas and balanced tannins, I want to say thanks.

Un vino dedicato al vitigno che mi ha accolto in questa avventura. Il “naturale mulo” è capace di sfidare ogni avversità climatica e ogni volontà di domarlo. A lui, al mio Buon Bastardo un vino elegante, caldo, dagli aromi accattivanti e dai tannini equilibrati, voglio dire grazie.

---

DATA SHEET

CLASSIFICATION	IGT LAZIO RED CABERNET SAUVIGNON
COUPAGE	90% CABENRET SAUVIGNON - 10% PETIT VERDOT
PRODUCTION AREA	ARDEA (ROME)
ALTITUDE OF THE VINEYARDS	150 M S.L.M.
TRAINING SYSTEM	DOUBLE GUYOT
DENSITY OF VINES	5500 PLANTS PER HECTARE
PRODUCTION PER HECTARE	65 Q.LI
HARVEST	CABERNET SAUVIGNON: III DECADE OF SEPTEMBER; PETIT VERDOT: I DECADE OF OCTOBER
WINEMAKING SYSTEM	COLD MACERATION BEFORE THE ALCOHOLIC FERMENTATION AT 10 ° C FOR 12 HOURS. MACERATION ON THE SKINS FOR 24 DAYS.
ALCOHOLIC FERMENTATION	IN STAINLESS STEEL
MALOLACTIC FERMENTATION	FULLY IN BARRIQUES
FINING	IN BARRIQUES (50% AND 50% OF NEW II ° PASSAGE) FOR 8 MONTHS, THEN 6 MONTHS MORE IN BOTTLE

ANALYTICAL DATA

ALCOHOL	13,50%
TOTAL ACIDITY	5.40 G / L
PH	3.70
DRY EXTRACT	32 G / L

SCHEDA TECNICA

CLASSIFICAZIONE	IGT LAZIO ROSSO CABERNET SAUVIGNON
TAGLIO	90% CABERNET SAUVIGNON - 10% PETIT VERDOT
ZONA DI PRODUZIONE	ARDEA (ROMA)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	150 M S.L.M.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	DOPPIO GUYOT
DENSITÀ VIGNETO	5500 CEPPI PER ETTARO
PRODUZIONE PER ETTARO	65 Q.LI
RACCOLTO	CABERNET SAUVIGNON: III° DECADE DI SETTEMBRE; PETIT VERDOT: I° DECADE DI OTTOBRE
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	MACERAZIONE A FREDDO PRE-FERMENTATIVA A 10°C PER 12 ORE - MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 24 GIORNI
FERMENTAZIONE ALCOLICA	IN ACCIAIO INOX
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	COMPLETAMENTE SVOLTA IN BARRIQUES
CHIARIFICA	IN BARRIQUES (50% NUOVE E 50% DI II° PASSAGGIO) PER 8 MESI, POI ULTERIORI 6 MESI IN BOTTIGLIA

DATI ANALITICI

ALCOOL	13,50%
TOTALE ACIDITÀ	5.40 G / L
PH	3.70
ESTRATTO SECCO	32 G / L

