



## SCHEDA TECNICA "POZZOFERRATO" 2024

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

**Tipo di vino:** Rosso

**Annata di produzione:** 2024

**Numero di bottiglie prodotte:** 5805 e 103 Magnum

**Uve:** *Lambrusco Salamino, Ancellotta e Lambrusco Maestri*

**Resa per pianta:** 4 Kg. per pianta

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Epoca di vendemmia:** 11 Settembre 2024

**Periodo di maturazione:** 8 mesi in bottiglia .

**Epoca di imbottigliamento:** 1 Febbraio 2025

**Gradazione alcolica:** 11,5 % vol.

**Acidità totale:** 6,60

**pH:** 3,65

**SO<sub>2</sub>:** 36 mg/lit

**Estratto Secco:** 30%

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

## TECHNICAL NOTES "POZZOFERRATO" 2024

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

**Year of production:** 2024

**Number of bottles produced:** 5805 and 103 Magnum

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

**Yield per vine:** 4 Kg. Per vine

**Training system:** Guyot

**Harvest period:** 11th September 2024

**Maturation period:** 8 months in bottle

**Bottling Period:** 1st February 2025

**Alcohol content :** 11,5 % vol.

**Total Acidity:** 6,60

**pH:** 3,65

**SO<sub>2</sub>:** 36 mg/lit

**Dry extract:** 30%

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

## TECHNISCHE ANGABEN "POZZOFERRATO" 2024

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

**Produktionsjahr:** 2024

**Zahl der Flaschen:** 5805 und 103 Magnum

**Trauben:** *Lambrusco Salamino, Ancellotta e Lambrusco Maestri*

**Ertrag pro Strauch:** 4 Kg. pro Strauch

**Zuchtsystem:** Guyot

**Weinlese:** 11 September 2024

**Weinausbau:** 8 Monate in Flaschen

**Abfüllung:** 1 Februar 2025

**Alkoholgehalt:** 11,5 % vol.

**Gesamtsäure:** 6,60

**PH:** 3,65

**SO<sub>2</sub>:** 36 mg/lit

**Trockener Extrakt:** 30%

**Lagerungsfähigkeit:** sofort zu trinken oder höchstens 10 Jahre