



# GRECO DI TUFO ALEXANDROS DOCG ROMANO CLELIA

## *SCHEDA TECNICA*

Qualificazione Denominazione Di Origine  
Controllata Garantita

Vitigni Greco di Tufo 100%

Possibilità di conservazione 8/10 anni

Azienda Colli Di Lapio

Proprietaria Romano Clelia

In proprietà a partire 1990

Zona altitudine 400/600s.l.m.

## *VIGNETO*

Terreno Argilloso

Età 10/13 anni

N. piante per HA 2500

Sistema di Allevamento Spalliera

N. trattamento per anno 6/8 lotta integrata

Ql. uva per Ha 80

Resa vino per Ql. di uva 65%

Vendemmia/ periodo vendemmia Manuale/ I DEC. OTTOBRE

## *VINIFICAZIONE*

Fermentazione ACCIAIO inox

N. giorni di fermentazione 10/15 giorni

Temperatura Max fermentazione 18°C

Invecchiamento in Acciaio inox

Invecchiamento in bottiglie 4 mesi

N. travasi 4/5

Tipo filtrazione Cartoni microfiltrazione

## *DATI CHIMICI*

Gradazione zuccherina e vendemmia 18-20%

Acidità totale del mosto a vendemmia 7-8,5 g/l

Acidità totale in bottiglia 6.30 g/l

Anidride solforosa totale mg/l 60

Estratto secco totale g/l 24.00  
Zucchero residuo g/l tracce  
Gradazione alcolica 13.00