

CENTVRIA - Scheda Tecnica

• Vino

Nome:	Centvria
Origine del nome:	Da centuriazione, operazione eseguita dagli agrimensori nell'antica Roma. Consisteva nel suddividere un territorio, in quadrati uguali chiamati centurie, delimitati da strade chiamate cardi e decumani. Questa operazione, schematizzata nell'etichetta della botiglia, è verosimilmente riconducibile al nostro vigneto di Passerina.
Denominazione:	Marche Passerina I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica)
Anno di Produzione:	2010
Uvaggio:	Passerina 85% - Chardonnay 15%
Bottiglie Prodotte:	n° 6000
Località di Produzione:	Ortezzano, comune della " MARCA FERMANA " (FM)

• Terreno

Caratteristiche Fisico/Chimiche:	Passerina: agilloso /calcareo - Chardonnay: medio impasto
Giacitura:	Passerina: collinare - Chardonnay: pianura
Altitudine Media:	Passerina:300 m s.l.m. - Chardonnay: 150 m. s.l.m.
Esposizione:	Passerina: Sud /Ovest

• Vigneti

Età:	Passerina: 2 anni - Chardonnay: 6 anni
Sistema di allevamento:	Controspalliera
Forma di allevamento:	Passerina e Chardonnay: guyot
Sesto:	Passerina m 2,5 x 1 - Chardonnay: m 2,5 x 0,8
Superficie:	Passerina Ha 0,4 - Chardonnay Ha 2
Resa / Ha:	Passerina Q.li 130 - Chardonnay Q.li 80
Epoca Vendemmia:	Passerina II [^] dec. Ottobre - Chardonnay I [^] dec. Settembre

• Uve

Diradamento:	CERTIFICATE BIOLOGICHE Non eseguito
Selezione:	Manuale dei singoli grappoli in fase di raccolta.
Raccolta:	Manuale in Bins da 200 - 250 Kg.

• Lavorazione

	Separata delle singole varietà. Pigiadiraspatura, abbattimento termico a 6°C con l'ausilio di uno scambiatore, macezzazione alla stessa temperatura in fermentino d'acciaio termocondizionato per 72 ore. Pressatura soffice e chiarifica statica del mosto. Fermentazione a 16°C per circa 12 giorni. Svinatura e successivi travasi. Affinamento sulle feccie nobili per almeno 2 mesi, dopodichè assemblaggio delle varietà nelle proporzioni indicate.
Stabilizzazione:	Refrigerazione statica in apposito serbatoio, filtrazione a 0,45 micron.
Affinamento:	Nella bottiglia in locale termocondizionato per almeno 2 mesi.
Confezionamento:	In scatole da 6 bottiglie su pallets da 95 scatole.

• Principali Parametri Analitici:

Alcool	11,95	% vol.
Acidità Totale	5,1	gr / lt
Zuccheri Totali	1,5	gr / lt
Estratto	21,4	gr / lt
PH	3,69	

Solfiti

SO₂ totale: < 80 mg / lt
come da limite ammesso nei vini da uve biologiche

(SO₂ totale ammessa nei vini da uve non biologiche: da 200 a 240 mg / lt)