



SCHEMA TECNICA "BRAJE" 2022

Classificazione: Rosso Emilia IGT

Tipo di vino: Rosso

Annata di produzione: 2022

Numero di bottiglie prodotte: 1.304

Uve: 60% Merlot, 30% Cabernet Franc 10% Cabernet Sauvignon

Resa per pianta: 2,1 Kg. per pianta

Sistema di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: 13 Settembre 2022

Periodo di maturazione: 12 mesi in barriques e tonneau di rovere francese

Epoca di imbottigliamento: 4 Maggio 2024

Gradazione alcolica: 14,5 % vol.

Acidità totale: 5,81

pH: 3.55

Estratto Secco: 29%

SO₂: 25 mg/lit

Capacità di invecchiamento: da bere subito o da invecchiare anche oltre i 10 anni

TECHNICAL NOTES "BRAJE" 2022

Type of wine: Red –Emilia IGT

Year of production: 2022

Number of bottles produced: 1.304

Grape varieties: 60% Merlot, 30% Cabernet Franc 10% Cabernet Sauvignon

Yield per vine: 2,1 Kg. Per vine

Training system: Guyot

Harvest period: 13rd September 2022

Maturation period: 12 months in 225-litre French oak barrels and tonneau

Bottling Period: 4 May 2024

Alcohol content : 14,5 % vol.

Total Acidity: 5,81

pH: 3.55

Dry extract: 29%

SO₂: 25 mg/lit

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

TECHNISCHE ANGABEN "BRAJE" 2022

Weinsorte: Rot – Emilia IGT

Produktionsjahr: 2022

Zahl der Flaschen: 1.304

Trauben: 60% Merlot, 30% Cabernet Franc 10% Cabernet Sauvignon

Ertrag pro Strauch: 2,1 Kg. pro Strauch

Zuchtsystem: Guyot

Weinlese: 13 September 2022

Weinausbau: 12 Monate in französischen Eichenbarriques

Abfüllung: 4 Mai 2024

Alkoholgehalt: 14,5 % vol.

Gesamtsäure: 5,81

PH: 3,55

Trockener Extrakt: 29%

SO₂: 25 mg/lit

Lagerungsfähigkeit: sofort zu trinken oder höchstens 10 Jahre