

# Vini Rossi

## ANDANTE (ADT-36)

Ceppo versatile adatto per la vinificazione in rosso, con alta produzione di aromi fruttati.

- Andante è un ceppo versatile, con una elevata tolleranza all'alcol, fino al 17% v/v.
- Previene la formazione di H<sub>2</sub>S.
- Sviluppa una sinfonia aromatica di frutti rossi con un'ottima stabilità di colore.
- Consuma circa il 25-30% dell'acido malico presente in fermentazione.
- Andante mantiene le caratteristiche varietali mentre sviluppa aromi e sapori di lampone, fragola e prugna rossa.

Andante è ideale per vini dall'alto grado alcolico e corposi, come Shiraz o Primitivo.

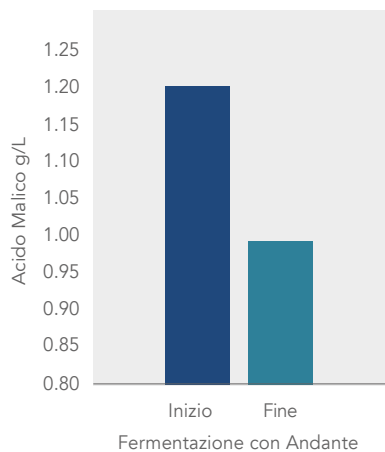
Date le sue note di frutti rossi, questo ceppo ha anche un'ottima compatibilità aromatica con vigneti di climi temperati, quali Cabernet Sauvignon e Sangiovese.

### Varietà consigliate:

- Merlot
- Sangiovese
- Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Pinot nero
- Aglianico
- Malvasia Nera
- Primitivo
- Dolcetto
- Shiraz

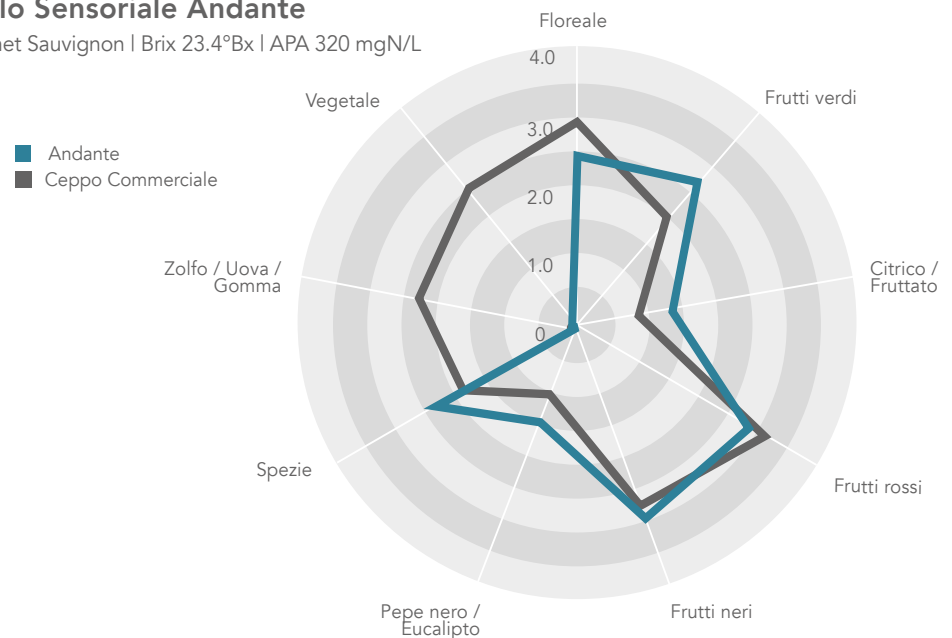
### Consumo Acido Malico

Pinot nero | Brix 24.6°Bx | APA 268 mgN/L



### Profilo Sensoriale Andante

Cabernet Sauvignon | Brix 23.4°Bx | APA 320 mgN/L



## CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata
Temperatura ottimale	18 °C - 35 °C
Temperatura minima*	15 °C
Tolleranza all'Alcol	17%
Fabbisogno di Azoto	Basso - moderato
Fattore killer	Neutro
Flocculazione	Alta

Dosaggio	0.2 - 0.35 g/L
Fattore di conversione**	16.4 g/L
Glicerolo	7.0 - 9.0 g/L
Acidità volatile	Moderata
Produzione di SO <sub>2</sub>	Bassa
Produzione di H <sub>2</sub> S***	Non rilevabile
Formazione di schiuma	Bassa

Livelli di APA (mgN/L):	
Basso	150-225
Moderato	225-300
Alto	300+

\* Una volta entrato nella fase attiva di fermentazione.

\*\* Grammi di zucchero necessari per produrre 1% di alcol (v/v). Varia a seconda della composizione dei nutrienti, dello zucchero presente nel mosto e delle condizioni ambientali.

\*\*\* Al di sotto della soglia di rilevabilità.