



GRADUALMENTE Terre di Pisa Rosso DOC



CLASSIFICAZIONE: Terre di Pisa Rosso DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Terricciola

VIGNETI: nuovi impianti realizzati nel 2004

SESTO D'IMPIANTO: cm 80 x 230 cm

DENSITA' DELL'IMPIANTO: 5434 ceppi per ettaro

RESA PER CEPPO: Kg 1-1,5 di uva

FORMA D'ALLEVAMENTO: Gujot

VITIGNI: Selezione di uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

VENDEMMIA: vengono selezionate le migliori uve, raccolte a mano e adagate nelle cassette per il trasporto in cantina dove vengono immediatamente diraspate.

METODO DI VINIFICAZIONE: le uve sono vinificate in acciaio a temperatura controllata, la fermentazione avviene ad opera dei lieviti indigeni, la macerazione dura circa 10 giorni. Affina in legno di rovere da 500 litri per minimo 12 mesi, minimo 4 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13-14,5%

QUANTITÀ: 700 bottiglie da 0,75l

SOCIETA' AGRICOLA CASTELVECCHIO SRL

Sede Leg: Via del Monte, 34 - 56030 Terricciola (PI)

Sede Op: Via di Bagno snc - 56030 Terricciola (PI)

P.I. e C.F. 02449320502 Cod. 6RB00U9