



LE COLLINE Terre di Pisa Sangiovese DOC



CLASSIFICAZIONE: Terre di Pisa Sangiovese 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 provenienti dai vigneti "Profeti" e "Magra"

VENDEMMIA: le uve sono raccolte a mano e poste in piccole cassette dove arrivano in cantina per essere immediatamente diraspate;

METODO DI VINIFICAZIONE: vinificato in tini d'acciaio a temperatura controllata, la fermentazione avviene ad opera dei lieviti indigeni, la macerazione dura circa 10 giorni. L'affinamento sulle fecce fini avviene in legno di secondo e terzo passaggio per circa 12 mesi. Minimo 4 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13-14,5%

QUANTITÀ: 3000 bottiglie da 0,75l