



QUI & ORA 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 delle uve più pregiate di Sangiovese

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. Le uve provenienti dai vari vigneti sono vinificate separatamente. Durante l'affinamento in legno, per minimo 12 mesi i vini sono periodicamente sottoposti ad assaggio. Minimo 4 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13-14,5%

QUANTITÀ: 700 bottiglie da 0,75l