



LE COLLINE



CLASSIFICAZIONE: Terre di Pisa Sangiovese Doc

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Terricciola, vigneti aziendali

VIGNETI: allevati a Gujot con 5434 ceppi per ettaro, una resa per ceppo di kg 1-1,5 di uva.

UVA: 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. Il Sangiovese viene raccolto nella seconda metà di settembre

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 circa 12 mesi i vini sono periodicamente sottoposti ad assaggio. Minimo 4 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13-14,5%

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3000 da 0,75 L – bottiglia da 1,5 L



LE COLLINE



CLASSIFICATION: Terre di Pisa Rosso DOC

PLANTING ARRANGEMENT: 80 cm x 230 cm

PLANTING DENSITY: 2207 vines per acre (5434 vines/hectare)

YIELD PER VINE: Kg 1,5 of grape

CULTIVATION METHOD: Gujot

GRAPEVINES: Sangiovese 100%

GRAPE HARVEST: The best grapes are carefully picked by hand and placed in small crates in which they are taken at the winery where the grape is separated immediately from the stalk. The Sangiovese is harvested in the second half of September.

VINTAGE METHOD: contained in steel vats under temperature control, fermentation occurs as a process of the indigenous yeasts, the steeping period lasting 10 days. The grapes from different vineyards are vinified separately. During the aging in wood for 12 months, the wines are periodically subjected to taste.

ALCOHOLIC PROOF: 13%

QUANTITY: 3000 bottles of 0,75cl