

Vendemmia 2006

TIPOLOGIA	Toscana Igt
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneto <i>Ancherona</i> e <i>Campriano</i> nelle tenute dell'Agricola di San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	<i>Chardonnay</i> : 340 m. (slm) <i>Sauvignon Blanc</i> : 400 m. (slm)
ESPOSIZIONE	<i>Chardonnay</i> : sud-ovest; <i>Sauvignon Blanc</i> : sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	<i>Chardonnay</i> : 3 Ha; <i>Sauvignon Blanc</i> : 2 Ha
ANNO DI IMPIANTO	<i>Chardonnay</i> : 1980; <i>Sauvignon Blanc</i> : 1988
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Di medio impasto e ricco di scheletro. Prevalenza di argille di origine calcareo-marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'Alberese e del Galestro e riposanti sulla formazione di Monte Morello.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
UVAGGIO	<i>Chardonnay</i> 85% <i>Sauvignon Blanc</i> 15%
VENDEMMIA	<i>Chardonnay</i> 8 settembre <i>Sauvignon Blanc</i> 10 settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Raccolta manuale delle uve, macerazione per 24 ore ad una temperatura di 8° C. Fermentazione in piccoli fusti nuovi di rovere francese, seguita da 9 mesi di permanenza del vino sui lieviti all'interno degli stessi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	12.500
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12 - 14° C
ALCOOL	13,3% Vol
ACIDITÀ TOTALE	5,1 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,8 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	5-8 anni

