

Vendemmia 2008

TIPOLOGIA	Maremma Toscana Igt
UBICAZIONE VIGNETI	Tenuta di Perolla (Massa Marittima, Grosseto)
ALTITUDINE	100/150 m. (slm)
ESPOSIZIONE	Sud, sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	50 Ha
ANNO DI IMPIANTO	1994
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	L'ambiente è costituito da sedimenti del Pleistocene caratterizzati da suoli sabbioso-argillosi bruno-rossastri con ciottoli. In altre superfici prevale invece la componente limoso-argillosa più compatta e ricca di microelementi
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
UVAGGIO	Merlot 55%; Sangiovese 35%; Syrah 10%
VENDEMMIA	Merlot: 8-12 settembre Syrah: 15 settembre Sangiovese: 22-26 settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 9 giorni ad una temperatura di 28 -30° C. Fermentazione malolattica e breve affinamento in vasche d'acciaio
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	50.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	14 - 16° C
ALCOOL	13% vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,8 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,9 g/l

