

Vendemmia 2005

TIPOLOGIA	Maremma Toscana Igt
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneto Poggibano nella tenuta di Perolla (Massa Marittima, Grosseto)
ALTITUDINE	100/150 m. (s/m)
ESPOSIZIONE	Sud, sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	2,5 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 60%; Cabernet Sauvignon 40%
VENDEMMIA	Merlot: 12 settembre; Cabernet Sauvignon: 22 settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 25 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 13 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	20.400
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	13,4% Vol
ACIDITÀ TOTALE	5,8 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,7 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	10-15 anni

