

Vendemmia 2006

TIPOLOGIA	Toscana Igt
UBICAZIONE VIGNETI	Vigneti <i>Casanova, Camponuovo, Le Rose, Poggio alle Povere</i> nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena).
ALTITUDINE	380/400 m. (slm)
ESPOSIZIONE	<i>Casanova</i> : sud-est; <i>Camponuovo</i> : sud-ovest <i>Le Rose</i> : sud; <i>Poggio alle Povere</i> : sud-ovest
ANNO DI IMPIANTO	<i>Casanova</i> : 1999; <i>Camponuovo</i> : 1997; <i>Le Rose</i> : 1997; <i>Poggio alle Povere</i> : 1999
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 su rocce quali la Formazione di Monte Morello o il Macigno del Chianti
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot e cordone speronato.
UVAGGIO	Pugnitello 100%
VENDEMMIA	29 settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per 20-25 giorni in acciaio ad una temperatura di 30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 18/20 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	15.900
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
ALCOOL	12,8% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,8 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,9 g/l

