

Vendemmia 2009

TIPOLOGIA	Maremma Toscana Igt
UBICAZIONE VIGNETI	Tenuta di Perolla (Massa Marittima, Grosseto)
ALTITUDINE	100/150 m. (s/m)
ESPOSIZIONE	Sud, sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	30 Ha
ANNO DI IMPIANTO	dal 1994 al 2000
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	Cabernet Sauvignon 50%; Sangiovese 40%; Cilieggiolo 10%
VENDEMMIA	Sangiovese: 22-26 settembre Cabernet Sauvignon: 1 ottobre Cilieggiolo: 18 settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Macerazione per 12/15 ore ad una temperatura di 8° C seguita da una fermentazione a 18° C. Permanenza del vino sui lieviti per circa un mese, in modo da ottenere un bouquet più complesso, quindi filtrazione e imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 2 mesi
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	13.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12° C
ALCOOL	12,5 % vol
ACIDITÀ TOTALE	5 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,6 g/l

