

Vendemmia 2008

TIPOLOGIA	Maremma Toscana Igt
UBICAZIONE VIGNETI	<i>Vermentino</i> : vigneti della tenuta di Perolla in Maremma (Massa Marittima, Grosseto) di proprietà dell'Agricola di San Felice; <i>Sauvignon Blanc</i> : vigneto Campriano nelle tenute dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena)
ALTITUDINE	<i>Vermentino</i> : 100 m. (s.l.m.) <i>Sauvignon Blanc</i> : 400 m. (s.l.m.)
ESPOSIZIONE	<i>Vermentino</i> : sud-ovest; <i>Sauvignon Blanc</i> : sud-est
ESTENSIONE VIGNETO	<i>Vermentino</i> : 5 Ha; <i>Sauvignon Blanc</i> : 2 Ha
ANNO DI IMPIANTO	<i>Vermentino</i> : 1995; <i>Sauvignon Blanc</i> : 1988
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	<i>Vermentino</i> : medio impasto tendenzialmente argilloso, riposante su rocce arenarie; <i>Sauvignon Blanc</i> : di medio impasto e ricco di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	<i>Vermentino</i> : Lira; <i>Sauvignon Blanc</i> : Guyot
UVAGGIO	<i>Vermentino</i> : 85%; <i>Sauvignon Blanc</i> : 15%
VENDEMMIA	<i>Sauvignon Blanc</i> : 10 settembre; <i>Vermentino</i> : 20 settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Raccolta manuale delle uve, macerazione per 24 ore ad una temperatura di 8° C, seguita da una fermentazione a temperatura controllata. 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	52.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12° C
ALCOOL	12,1% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,3 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,6 g/l

