

TENUTA *di* CANNETO



ROSSO 2011 PODERE LE CROCI

UVAGGIO

Sangiovese

ESPOSIZIONE

Sud - Ovest

EPOCA DI VENDEMMIA

fine Settembre - Ottobre

DENSITÀ DI IMPIANTO O ALLEVAMENTO

6000 ceppi/HA allevati a cordone speronato

RESA PER ETTARO

70 q.li/HA

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

la raccolta, manuale, delle uve è stata effettuata in due passaggi in modo da scegliere solo grappoli a perfetta maturazione. All'arrivo in cantina le uve, ulteriormente selezionate prima della diraspatura, vengono sofficientemente pigiate. La fermentazione avviene in vasche troncoconiche di rovere francese a temperatura controllata per un periodo di circa 15-20 giorni dove effettuiamo follature e delestage in modo da regolare l'estrazione fino al momento della svinatura. Dopo la svinatura parte del vino ha completato la fermentazione malolattica in barriques usate di rovere francese e parte in vasche di cemento. Dopo il periodo di affinamento durato circa 12 mesi il vino è stato assemblato ed imbottigliato.

Canneto di Monteverdi Marittimo

Monteverdi Marittimo - Pisa - Italy

T. +39 0565 784280 F. +39 0565 784280

Mobile +39 347 5560843 / +39 339 4467778

www.tenutacanneto.com info@tenutacanneto.com