

TENUTA *di* CANNETO



SANTABARBARA 2009 ROSSO - IGT TOSCANA

UVAGGIO

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre - Ottobre

DENSITÀ DI IMPIANTO O ALLEVAMENTO

6000 ceppi/HA, allevati a cordone speronato

RESA PER ETTARO

65 q.li/HA

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta delle uve è stata scalare in funzione della diversa epoca di maturazione dei diversi vitigni. Ogni singolo lotto è stato vinificato separatamente e sono stati effettuati rimontaggi per regolare la perfetta estrazione durante la fermentazione, che si è protratta per un periodo di 25 giorni con temperature mai superiori ai 28 gradi. Dopo la svinatura parte del vino ha concluso la fermentazione malolattica in acciaio e parte in vasche di cemento dove si è concluso anche l'affinamento. Dopo un'attenta valutazione dei singoli lotti è stato realizzato il blend finale che poi è stato filtrato ed imbottigliato.

ALCOL

13.5 %

ACIDITÀ TOTALE

5.70 GR/L

BOTTIGLIE PRODOTTE

10.000

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