

TENUTA *di* CANNETO



SANTABARBARA 2010 ROSSO - IGT TOSCANA

UVAGGIO

Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Cabernet Sauvignon

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

Le uve vengono vendemmiate manualmente a perfetta maturità, vigneto per vigneto in modo da poter vinificare singolarmente ogni lotto. All'arrivo in cantina le uve vengono ulteriormente cernite prima della diraspatura e sofficemente pigiate. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, mai superiore ai 30°C, in modo da preservare integralmente gli aromi e le note fruttate. Durante questa fase vengono effettuati rimontaggi e delestage al fine di ottenere una perfetta estrazione dei tannini. Conclusa la fermentazione i singoli lotti vengono affinati parte in vasche di cemento e parte in barriques di rovere francese di 2°-3° passaggio, dove si svolge anche la fermentazione malolattica. L'affinamento dura circa 12 mesi durante i quali viene realizzato il blend che poi verrà imbottigliato.

ALCOL

13.5 %

ACIDITÀ TOTALE

5.60 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