

TENUTA *di* CANNETO



SANTABARBARA 2011 ROSSO - IGT TOSCANA

UVAGGIO

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre - Ottobre

DENSITÀ DI IMPIANTO O ALLEVAMENTO

6000 ceppi/HA, allevati a cordone speronato

RESA PER ETTARO

55 q.li/HA

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta, manuale, delle uve è stata scalare in funzione della diversa epoca di maturazione dei diversi vitigni. All'arrivo in cantina ogni singolo lotto è stato vinificato separatamente e sono stati effettuati rimontaggi e delestage 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 i vini hanno svolto la malolattica in barriques nuove e di secondo passaggio e parte in vasche di cemento, dove hanno concluso il loro periodo di affinamento durato circa 14 mesi. Una volta realizzato il blend finale scegliendo solo fra i migliori lotti il vino è stato imbottigliato e ha proseguito il suo affinamento in bottiglia per altri ulteriori 10 mesi prima di entrare in commercio.

ALCOL

14.5 %

ACIDITÀ TOTALE

5.60 GR/L

BOTTIGLIE PRODOTTE

18.000

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