



Fattoria Uccelliera



Zona di produzione: Toscana - Italia
Comune di produzione: Fauglia (Pisa)
Altitudine: 150m s.l.m.
Esposizione: sud - ovest
Giacitura: collinare
Composizione del terreno: medio impasto - sabbioso
Vitigni: Sangiovese 60% - Cabernet Sauvignon 40%
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Densità viti: 5000 piante / ettaro
Età media delle viti: 10 anni
Resa di uva per ettaro: 60 ql. / ettaro
Resa di uva per pianta: 1,2 kg / pianta
Diradamenti estivi: un passaggio, a metà luglio.
Vendemmia: manuale, metà ottobre
Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio a contatto con le bucce per circa 15 -20 giorni con rimontaggi e follature con rottura e immersione del cappello
Temperatura di fermentazione: 30° circa
Fermentazione malolattica: si
Maturazione: in botti da 225 lt. di rovere del Massiccio Centrale Francese per 14 mesi
Affinamento in bottiglia: almeno dodici mesi
Longevità: oltre dieci anni
Tenore alcolico: 13,5 %

Colore: Rosso rubino intenso, cupo con tonalità rosso violacee.
Profumo: Ampio, molto complesso, etereo, fruttato con toni di frutta rossa, pepe, inchiostro, sposato a sensazioni di boise' ed a note speziate di cannella e vaniglia.
Gusto: Vino di grande struttura tannica, molto morbido, carnoso, avvolgente, grasso e voluminoso, elegante con retrogusto speziato lungo e persistente.

Gastronomia: piatti di carni rosse, selvaggina da pelo e formaggi a lunga stagionatura.
Modalità di servizio: si consiglia di travasare in caraffa
Temperatura di servizio: servire a 18/20 gradi

Quantità prodotta:

12.500	Bottiglie (bordolessi 0,75 L.)
120	Magnum (doppia bordolessi 1,5 L.)
100	Jeroboam (3 L.)
30	Ultra Magnum (5 L.)