



Fattoria Uccelliera



Zona di produzione: Toscana - Italia

Comune di produzione: Fauglia (Pisa)

Altitudine: 150m s.l.m.

Esposizione: sud - sud est

Giacitura: collinare

Composizione del terreno: medio impasto - sabbioso

Vitigni: Sangiovese 85% - Canaiolo 15%

Sistema di allevamento: Guyot

Densità viti: 4000

Età media delle viti: 15 anni

Resa di uva per ettaro: 80 quintali

Resa di uva per pianta: 2,0 Kg

Diradamenti estivi: un passaggio, a metà luglio.

Vendemmia: manuale, dalla metà alla fine di 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 di allier per circa tre mesi.

Affinamento in bottiglia: almeno tre mesi

Longevità: Oltre 5 anni

Tenore alcolico: 13 %

Colore: rosso rubino intenso. Tonalità coperta, riflessi caldi, con lievi sfumature granato.

Profumo: ampio, fine, elegante, complesso. Toni fruttati, sentori di frutta rossa con sensazioni speziate.

Gusto: armonico, caldo, elegante, di ampio volume e struttura, molto persistente, molto morbido, con retrogusto complesso di toni fruttati.

Gastronomia: piatti di carni rosse e formaggi stagionati.

Modalità di servizio: stappare la bottiglia al momento del servizio.

Temperatura di servizio: servire a 18 gradi

Quantità prodotta: 23.000 bottiglie (L 0,750)

2.000 bottiglie (L 0,375)