



## Fattoria Uccelliera



**Zona di produzione:** Toscana - Italia

**Comune di produzione:** Fauglia (Pisa)

**Altitudine:** 150m s.l.m.

**Esposizione:** NORD - NORD EST

**Giacitura:** collinare

**Composizione del terreno:**scisto argilloso - sabbioso

**Vitigni:** Sangiovese 100%

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità viti:** 5000

**Età media delle viti:** 18 anni

**Resa di uva per ettaro:** 60 quintali

**Resa di uva per pianta:** 1,2 Kg

**Diradamenti estivi:** un passaggio, a metà luglio.

**Vendemmia:** manuale, fine settembre

**Vinificazione:** Dalle selezioni di Sangiovese, al momento dell' inizio della fermentazione, abbiamo tolto alcuni ettolitri di mosto che, essendo rimasti per circa 6 ore in contatto con le bucce, presentavano una colorazione buccia di cipolla.

**Temperatura di fermentazione:** 25-26° circa

**Fermentazione malolattica:** svolta per il 70%

**Maturazione :** In acciaio

**Affinamento in bottiglia:** almeno tre mesi

**Longevità :** 1-2 anni

**Tenore alcolico :** 13,0 %

**Colore :** buccia di cipolla

**Profumo :** note fruttate con sfumature di lampone e ciliegia

**Gusto :** Ben bilanciato, sapido con retrogusto fruttato dove si ritrova la ciliegia e la mora.

**Gastronomia :** adatto come aperitivo, si accompagna a tutti i piatti non impegnativi sia a base di pesce, sia a base di carni bianche.

**Temperatura di servizio :** servire a 10-12 gradi

**Quantità prodotta:** 3.500 bottiglie (L 0,750)