



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 50% - Syrah 50%
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 botte per 12 mesi
Affinamento in bottiglia: almeno dodici mesi
Longevità : oltre cinque anni
Tenore alcolico : 13 %

Colore : Intenso, cupo, con riflessi neri
Profumo : Frutta nera, frutta rossa in evidenza con sentori di sottobosco, terra, minerale, integrati a note speziate di pepe nero.

Gusto : tannino compatto, dolce armonioso, struttura media in evidenza, con note dolci di frutta sposate al tannino. Morbido con retrogusto fruttato intenso.

Gastronomia : piatti di carni rosse e formaggi a lunga stagionatura.
Modalità di servizio : si consiglia di aprire almeno 30 minuti prima della degustazione
Temperatura di servizio : servire a 18/20 gradi

Quantità prodotta: 6.600 Bottiglie (bordoese 0,75 L.)