



Lenaia Rosso

Denominazione d'Origine Controllata – Terratico di Bibbona

Vendemmia 2008

UBICAZIONE VIGNETI	Cecina (LI)
ALTITUDINE	30/50 m. (slm)
ESPOSIZIONE	Sud, Sud - Ovest
ESTENSIONE DEI VIGNETI	5,00 Ha
ANNO DI IMPIANTO	1990
CARATTERISTICHE TERRENO	Suoli sabbioso-argillosi, con presenza di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
UVAGGIO	Sangiovese 35% Merlot 50% Colorino 15%
EPOCA VENDEMMIA	Sangiovese: fine settembre Colorino: fine settembre Merlot: fine agosto
VINIFICAZIONE E PROCESSO DI INVECCHIAMENTO	Fermentazione a contatto con le bucce per circa 15 giorni ad una temperatura di 26-28° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di cemento
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	3 mesi
NUMERO BOTTIGLIE	3.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C

Note