

# CiPARiSSo

<b>Annata</b>	2009
<b>Denominazione</b>	Val di Cornia Sangiovese sottozona Suvereto DOC
<b>Provenienza uve</b>	Vigna Romano
<b>Vitigno</b>	100% Sangiovese
<b>Epoca raccolta</b>	seconda decade di settembre
<b>Resa di uva per ettaro</b>	30 quintali
<b>Vinificazione</b>	Macerazione in acciaio a 12 °C per 36 ore. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con continui rimontaggi e follature. Fermentazione malolattica in barrique.
<b>Affinamento</b>	18 mesi in barrique di rovere francese In bottiglia per 10 mesi
<b>Gradazione alcolica</b>	13,5 % vol.
<b>Bottiglie prodotte</b>	4000