

# Fillide

<b>Annata</b>	2008
<b>Denominazione</b>	Toscana Rosso IGT
<b>Provenienza uve</b>	Prevalentemente vigne Le Piche, Levante e Gladioli
<b>Vitigno</b>	40% Sangiovese 40% Syrah 20% Alicante Bouschet
<b>Epoca raccolta</b>	Dal 10 al 30 Settembre
<b>Resa di uva per ettaro</b>	30 quintali
<b>Vinificazione</b>	<p>Macerazione in acciaio a 12 °C per 24 ore. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con continui rimontaggi e follature. I tre vitigni sono stati vinificati separatamente e poi assemblati.</p> <p>Fermentazione malolattica in acciaio e barrique.</p>
<b>Affinamento</b>	<p>12 mesi 80% in acciaio e 20% in barrique di rovere francese,</p> <p>In bottiglia per 6 mesi</p>
<b>Gradazione alcolica</b>	13,5 % vol.
<b>Bottiglie prodotte</b>	6500