

CiPARiSSo

Annata	2010
Denominazione	Suvereto Sangiovese DOCG
Provenienza uve	Vigna Romano
Vitigno	100% Sangiovese
Epoca raccolta	seconda decade di settembre
Resa di uva per ettaro	40 quintali
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Rimontaggi a bagnare il cappello 1-2 volte al giorno. Fermentazione malolattica in barrique.
Affinamento	18 mesi in barrique di rovere francese nuove e di secondo passaggio In bottiglia per 24 mesi
Gradazione alcolica	14,5 % vol.
Bottiglie prodotte	2500