

# CiPARiSSo

<b>Annata</b>	2012
<b>Denominazione</b>	Suvereto Sangiovese DOCG
<b>Provenienza uve</b>	Vigna Romano
<b>Vitigno</b>	100% Sangiovese
<b>Epoca raccolta</b>	Prima settimana di settembre
<b>Resa di uva per ettaro</b>	40 quintali
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Rimontaggi a bagnare il cappello 1-2 volte al giorno. Fermenazione malolattica in barrique.
<b>Affinamento</b>	18 mesi in barrique e tonneau di rovere francese nuovi e di secondo passaggio In bottiglia per 24 mesi
<b>Gradazione alcolica</b>	14 % vol.