

CiPARiSSo

Annata	2014
Denominazione	Suvereto Sangiovese DOCG
Provenienza uve	Vigna Romano
Vitigno	100% Sangiovese
Epoca raccolta	Fine settembre
Resa di uva per ettaro	60 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 e tonneau di rovere francese nuovi e di secondo passaggio In bottiglia per 24 mesi
Gradazione alcolica	13,5 % vol.