

CiPARiSSo

Annata	2015
Denominazione	Suvereto Sangiovese DOCG
Provenienza uve	Vigna Romano
Vitigno	100% Sangiovese
Epoca raccolta	10 settembre
Resa di uva per ettaro	55 quintali
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Rimontaggi a bagnare il cappello 1-2 volte al giorno. Fermenazione malolattica in barrique.
Affinamento	20 mesi in tonneau di rovere francese nuovi e di secondo passaggio In bottiglia per 24 mesi
Gradazione alcolica	14,5 % vol.