

# CiPARiSSo

<u>Annata</u>	2018
<u>Denominazione</u>	Suvereto Sangiovese DOCG
<u>Provenienza uve</u>	Vigna Romano
<u>Altezza s.l.m.</u>	Circa 120 metri
<u>Terreno</u>	Tipico "alberese", di medio impasto, calcareo con grande abbondanza di scheletro
<u>Esposizione</u>	Ovest
<u>Densità di impianto</u>	6944 (1,80 x 0,80)
<u>Vitigno</u>	100% Sangiovese
<u>Raccolta</u>	Manuale in cassette da 15 kg il 21 settembre
<u>Resa</u>	55 quintali/ettaro
<u>Vinificazione</u>	Lunga macerazione sulle bucce. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Rimontaggi a bagnare il cappello 1-2 volte al giorno. Fermentazione malolattica in tonneau di rovere francese
<u>Maturazione</u>	In tonneau di rovere francese per 24 mesi
<u>Affinamento</u>	In bottiglia per 18 mesi
<u>Gradazione alcolica</u>	14,5 % vol.
<u>Bottiglie prodotte</u>	4000