

CiPARiSSo

Annata	2008
Denominazione	Val di Cornia Sangiovese sottozona Suvereto DOC
Provenienza uve	Vigna Romano
Vitigno	100% Sangiovese
Epoca raccolta	Fine settembre
Resa di uva per ettaro	30 quintali
Vinificazione	Macerazione in acciaio a 12 °C per 36 ore. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con continui rimontaggi e follature. Fermentazione malolattica in barrique.
Affinamento	18 mesi in barrique di rovere francese In bottiglia per 10 mesi
Gradazione alcolica	13,5 % vol.
Bottiglie prodotte	3200