

Fillide

Annata	2010
Denominazione	Toscana Rosso IGT
Provenienza uve	Prevalentemente vigne Le Piche, Levante e Gladioli
Vitigno	60% Sangiovese 20% Syrah 20% Alicante Bouschet
Epoca raccolta	Dal 10 al 30 settembre
Resa di uva per ettaro	40 quintali
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con 2/3 rimontaggi al giorno. I tre vitigni sono stati vinificati separatamente e poi assemblati. Fermenazione malolattica in acciaio e barrique.
Affinamento	12 mesi in barrique di rovere francese (secondo e terzo passaggio) e in acciaio In bottiglia per 12 mesi
Gradazione alcolica	13,5 % vol.
Bottiglie prodotte	6500