

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	<p>Macerazione in acciaio a 12 °C per 24 ore. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con continui rimontaggi e follature. I tre vitigni sono stati vinificati separatamente e poi assemblati.</p> <p>Fermentazione malolattica in acciaio e barrique.</p>
Affinamento	<p>12 mesi 80% in acciaio e 20% in barrique di rovere francese,</p> <p>In bottiglia per 12 mesi</p>
Gradazione alcolica	13,5 % vol.