

Fillide

Annata	2012
Denominazione	Toscana Rosso IGT
Provenienza uve	Prevalentemente vigne Le Piche, Levante e Gladioli
Vitigno	60% Sangiovese 20% Syrah 20% Alicante Bouschet
Epoca raccolta	Prime due settimane di settembre
Resa di uva per ettaro	40 quintali
Vinificazione	<p>Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Rimontaggi a bagnare il cappello 1-2 volte al giorno. I tre vitigni sono stati vinificati separatamente e poi assemblati.</p> <p>Fermentazione malolattica in acciaio e barrique.</p>
Affinamento	<p>18 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio (syrah e alicante) 18 mesi in acciaio (sangiovese)</p> <p>In bottiglia per 18 mesi</p>
Gradazione alcolica	14 % vol.