

# Fillide

<b>Annata</b>	2018
<b>Denominazione</b>	Costa Toscana Rosso IGT
<b>Provenienza uve</b>	Prevalentemente vigne Le Piche, Levante e Gladioli
<b>Altezza sul l.d.m.</b>	Circa 120 metri
<b>Terreno</b>	Tipico "alberese", di medio impasto, calcareo con abbondanza di scheletro
<b>Esposizione</b>	Ovest, Sud-ovest, Est
<b>Vitigno</b>	60% Sangiovese 20% Syrah 20% Alicante Bouschet
<b>Epoca raccolta</b>	Manuale in cassette da 15 Kg nella seconda e terza settimana di settembre
<b>Resa di uva per ettaro</b>	55 Quintali
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata dei grappoli diraspati. Rimontaggi a bagnare il cappello 1-2 volte al giorno. I tre vitigni sono stati vinificati separatamente e poi assemblati.  Fermenazione malolattica in acciaio e barrique.
<b>Maturazione</b>	24 mesi in acciaio (syrah e sangiovese) 24 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio (alicante)
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per 18 mesi
<b>Gradazione alcolica</b>	14,5 % vol.
<b>Bottiglie prodotte</b>	7000