

Fillide

Annata	2018
Denominazione	Costa Toscana Rosso IGT
Provenienza uve	Prevalentemente vigne Le Piche, Levante e Gladioli
Altezza sul l.d.m.	Circa 120 metri
Terreno	Tipico "alberese", di medio impasto, calcareo con abbondanza di scheletro
Esposizione	Ovest, Sud-ovest, Est
Vitigno	60% Sangiovese 20% Syrah 20% Alicante Bouschet
Epoca raccolta	Manuale in cassette da 15 Kg nella seconda e terza settimana di settembre
Resa di uva per ettaro	55 Quintali
Vinificazione	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.
Maturazione	24 mesi in acciaio (syrah e sangiovese) 24 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio (alicante)
Affinamento	In bottiglia per 18 mesi
Gradazione alcolica	14,5 % vol.
Bottiglie prodotte	7000