

Pitis

<u>Annata</u>	2018
<u>Denominazione</u>	Costa Toscana Syrah IGT
<u>Provenienza uve</u>	Vigna La Punta e Romano
<u>Altezza s.l.m.</u>	Circa 120 metri
<u>Terreno</u>	Suolo tipico della formazione dell'Alberese, di medio impasto, calcareo, con grande abbondanza di scheletro
<u>Esposizione</u>	Sud, Sud-ovest
<u>Densità di impianto</u>	6944 / 1,80 x 0,80)
<u>Vitigno</u>	100% Syrah
<u>Raccolta</u>	manuale in cassette da 15 Kg il 4 settembre
<u>Resa</u>	50 quintali/ettaro
<u>Vinificazione</u>	Le uve diraspate e pigiate fermentano in un tino di acciaio a temperatura controllata. Rimontaggi a bagnare il cappello 2 volte al giorno. Fermentazione malolattica in barrique e tonneau di rovere francese
<u>Maturazione</u>	18 mesi in Tonneau e Barrique di rovere francese
<u>Affinamento</u>	In bottiglia per 30 mesi
<u>Gradazione alcolica</u>	13,5 % vol.
<u>Bottiglie prodotte</u>	3500