

Fillide

Annata	2012
Denominazione	Toscana Rosso IGT
Provenienza uve	Prevalentemente vigne Le Piche, Levante e Gladioli
Densità	7000 piante per ettaro
Terreno	Alberese, di medio impasto, calcareo, sassoso
Vitigno	60% Sangiovese 20% Syrah 20% Alicante Bouschet
Epoca raccolta	Prime due settimane di settembre
Resa di uva per ettaro	40 quintali
Vinificazione	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. Fermenazione malolattica in acciaio e barrique
Affinamento	18 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio (syrah e alicante bouschet) 18 mesi in acciaio (sangiovese) In bottiglia per 18 mesi
Gradazione alcolica	14 % vol.
Bottiglie prodotte	6600