

COSTA TOSCANA

Alicante Bouschet

<u>Annata</u>	2016
<u>Denominazione</u>	Costa Alicante Bouschet Igt
<u>Provenienza uve</u>	Vigna ai Gladioli
<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>	Est
<u>Densità di impianto</u>	6944 (1,80 x 0,80)
<u>Vitigno</u>	100% Alicante Bouschet
<u>Raccolta</u>	Manuale in cassette da 15 Kg a metà settembre
<u>Resa</u>	55 q/ha.
<u>Vinificazione</u>	Le uve diraspate e pigiate fermentano in un tino di acciaio a temperatura controllata. Effettuiamo 2 rimontaggi al giorno a bagnare il cappello. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese
<u>Maturazione</u>	18 mesi in barrique di rovere francese
<u>Affinamento</u>	30 mesi in bottiglia
<u>Gradazione alcolica</u>	13,5 % vol.
<u>Bottiglie prodotte</u>	1000