

ECCOLO

*struttura
ed eleganza*



Le Spighe
F A T T O R I A

"CHI NON ARDE NON INCENDIA"



ECCOLO

Denominazione:

DOC Maremma Toscana

Annata:

2014

Vitigni:

Sangiovese 60%,
Cabernet Sauvignon 20%,
Syrah 15%, Merlot 5%

Sistema di allevamento:

Cordone speronato

Superficie:

0,6 ettari

Età media dei vigneti:

9/15 anni

Quantità prodotte:

90qli/ha

Epoca della raccolta:

ultima settimana di Settembre, prima
di Ottobre

Tipologia di raccolta:

manuale

Pigiatura:

diraspatura con parziale rottura
degli acini

Fermentazione:

in acciaio a temperatura controllata
a 27-28°C effettuando un delestage

Durata:

8 giorni circa

Macerazione sulle bucce:

durante la fermentazione alcolica

Fermentazione malolattica:

in acciaio

Affinamento:

12 mesi in barrique
e 6 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio:

18°C

Gradazione alcolica:

14% in volume