

# 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:**

2016

**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