

STRULLO

*peccato
di gioventù*



Le Spighe
F A T T O R I A

"CHI NON ARDE NON INCENDIA"



STRULLO

Denominazione:

DOC Maremma Toscana

Annata:

2018

Vitigni:

Sangiovese 40%, Syrah 30%,
Merlot 30%

Sistema di allevamento:

Cordone speronato

Superficie:

0,5 ettari

Età media dei vigneti:

9/15 anni

Quantità prodotte:

90qli/ha

Epoca della raccolta:

Seconda e terza settimana di settembre

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:

in acciaio e successivamente in
bottiglia per un totale di 3 mesi

Temperatura di servizio:

14°C

Gradazione alcolica:

13,5% in volume