

CASA NOCERA

BIOLOGICO	
ANNATA	2017
UVAGGIO	Merlot 100%
ZONA DI PRODUZIONE	Casale Marittimo, (PI) TOSCANA , ITALY
SUPERFICIE	6 HA
ALTIMETRIA	200 mt s.l.m.
TIPOLOGIA SUOLO	Argilloso, calcareo, ricco di potassio e magnesio
SISTEMA ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITA' D'IMPIANTO	5.600 pt/ha
RESA/HA	50-60 quintali
RESA IN VINO	50-60 %
EPOCA DI RACCOLTA	Prima decade di settembre
VINIFICAZIONE	Diraspatura, pigiatura soffice e trasferimento mosto in vasche di acciaio inox da 50 hl. Rimontaggi tradizionali e delastage
FERMENTAZIONE ALCOLICA	Lieviti naturali, T° controllata (27-29°)
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Avviene in barrique di rovere
AFFINAMENTO	18 mesi in barrique di rovere 18 mesi in bottiglia
ALCOOL	14,50%
ACIDITA' TOTALE	5,49 g/l
PH	3,24
ESTRATTO SECCO	38 g/l

OLMATA

BIOLOGICO	
ANNATA	2018
UVAGGIO	Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 30%, Sangiovese 20%
ZONA DI PRODUZIONE	Casale Marittimo, (PI) TOSCANA , ITALY
SUPERFICIE	6 HA
ALTIMETRIA	200 mt s.l.m.
TIPOLOGIA SUOLO	Argilloso, calcareo, ricco di potassio e magnesio
SISTEMA ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITA' D'IMPIANTO	5.600 pt/ha
RESA/HA	60-70 quintali
RESA IN VINO	60 %
EPOCA DI RACCOLTA	In base alla varietà
ETA' VIGNETO	23 ANNI
VINIFICAZIONE	Diraspatura, pigiatura soffice e trasferimento mosto in vasche di acciaio inox da 50 hl. Rimontaggi tradizionali e delestage
FERMENTAZIONE ALCOLICA	Lieviti naturali, T° controllata (27-29°)
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Avviene in barrique di rovere
AFFINAMENTO	12 mesi in barrique di rovere , 20% di primo passaggio, 80% di 2°/3°passaggio 12 mesi in bottiglia
PRODUZIONE	10.000 bottiglie
ALCOOL	14 %
ACIDITA' TOTALE	5,7 g/l

MONTALEO

BIOLOGICO	
ANNATA	2020
UVAGGIO	Sangiovese 70%, Cabernet s. 15% Merlot 15%
ZONA DI PRODUZIONE	Casale Marittimo, (PI) TOSCANA , ITALY
SUPERFICIE	6 HA
ALTIMETRIA	200 mt s.l.m.
TIPOLOGIA SUOLO	Argilloso, calcareo, ricco di potassio e magnesio
SISTEMA ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITA' D'IMPIANTO	5.600 pt/ha
RESA/HA	70 quintali
RESA IN VINO	65%
ETA' VIGNETO	23 ANNI
EPOCA DI RACCOLTA	In base alla varietà
VINIFICAZIONE	Diraspatura, pigiatura soffice e trasferimento mosto in vasche di acciaio inox da 50 hl. Rimontaggi tradizionali e delestage
FERMENTAZIONE ALCOLICA	Lieviti naturali, T° controllata (27-29°)
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	In acciaio
AFFINAMENTO	5-6 mesi in vasche inox 2 mesi in barrique 100% usate 5-6 mesi in bottiglia
PRODUZIONE	14.000 bottiglie
ALCOOL	14 %
ACIDITA' TOTALE	5,30 g/l

PH	3,48
ESTRATTO SECCO	30 g/l

Principe Guerriero

BIOLOGICO	
ANNATA	2019
UVAGGIO	Merlot 60% Cabernet s. 40%
ZONA DI PRODUZIONE	Casale Marittimo, (PI) TOSCANA , ITALY
SUPERFICIE	3 HA
ALTIMETRIA	200 mt s.l.m.
TIPOLOGIA SUOLO	Argilloso, calcareo, ricco di potassio e magnesio
SISTEMA ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITA' D'IMPIANTO	5.600 pt/ha
RESA/HA	60 quintali
RESA IN VINO	60 %
ETA' VIGNETO	23 ANNI
EPOCA DI RACCOLTA	In funzione delle varietà
VINIFICAZIONE	Selezione uve migliori in campo, diraspatura, pigiatura soffice e trasferimento mosto in anfore di terracotta cruda da 8 e 10 hl, macerazione di circa un mese , follature.
FERMENTAZIONE ALCOLICA	Lieviti naturali
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	In anfora
AFFINAMENTO	12 mesi circa in anfora
PRODUZIONE	2.000 bottiglie
ALCOOL	14 %
ACIDITA' TOTALE	5 g/l
PH	3,48
ESTRATTO SECCO	32 g/l

Blumea

BIOLOGICO	
ANNATA	2022
UVAGGIO	Vermentino 100%
ZONA DI PRODUZIONE	Casale Marittimo, (PI) TOSCANA, ITALY
SUPERFICIE	0,5 HA
ALTIMETRIA	200 mt s.l.m.
TIPOLOGIA SUOLO	Argilloso, calcareo, ricco di potassio e magnesio
SISTEMA ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITA' D'IMPIANTO	5.600 pt/ha
RESA/HA	70 quintali
RESA IN VINO	60 %
ETA' VIGNETO	17 anni
EPOCA DI RACCOLTA	metà settembre
VINIFICAZIONE	Diraspatura, pigiatura soffice e decantazione naturale del mosto raffreddato. Fermentazione a temperatura controllata. Lieviti selezionati.
FERMENTAZIONE ALCOLICA	T° controllata (16-18°)
AFFINAMENTO	3 mesi in vasche inox 3 mesi in bottiglia
PRODUZIONE	6.000 bottiglie
ALCOOL	13,00%
ACIDITA' TOTALE	5,3 g/l
PH	3,32
ESTRATTO SECCO	23 g/l