



COLLE DELLE 100 BOTTIGLIE

S.S. SOCIETÀ AGRICOLA

Lucca



SCHEDA TECNICA VINO CROCIALE

TIPO DI VINO

IGT TOSCANA SYRAH ROSSO

COMUNE DI PRODUZIONE

Loc. Maolina - Lucca

UVAGGIO

Syrah

SUPERFICIE DEL VIGNETO

ha 0,3

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Est - Ovest 150 s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Da medio impasto a tendenzialmente argilloso con reazione sub-acida

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello / Sirch e Simonit

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

10.000 ceppi per ha

RESA PER ETTARO IN UVA

40 q.li/ha

METODO DI COLTIVAZIONE

Organico certificato biologico

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di settembre

FERMENTAZIONI

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, in acciaio inox

DURATA MACERAZIONE

10/12 giorni

INTERVENTI ENOLOGICI

Rimontaggi e follature giornalieri eseguiti manualmente

AFFINAMENTO

Legni piccoli

DURATA DELL'AFFINAMENTO

12/14 mesi + 8 mesi in bottiglia

NUMERO MEDIO DI BOTTIGLIE PER ANNO

260

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso / violacei

Profumo: note di tabacco e spezie con richiami di frutta scura

Sapore: intenso, elegante, complesso, morbido, con un tannino ben definito

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carne rossa in umido, selvaggina, formaggi stagionati, carne arrosto e grigliata