



COLLE DELLE 100 BOTTIGLIE

S.S. SOCIETÀ AGRICOLA

Loc. Maolina – San Concordio di Moriano

SCHEDA TECNICA VINO PIGNE GIALLE

TIPO DI VINO
IGT COSTA TOSCANA

COMUNE DI PRODUZIONE
Lucca - Loc. Maolina

UVAGGIO
Trebbiano toscano, Vermentino, Malvasia toscana, Grechetto, Moscato Bianco

SUPERFICIE DEL VIGNETO
ha 1,00

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE
Est - Ovest 120 mt s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Di medio impasto a tendenzialmente argilloso ricco in scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO
4.000 ceppi per ha

RESA PER ETTARO IN UVA
70 q.li

METODO DI COLTIVAZIONE
Biologico

EPOCA DI VENDEMMIA
10/20 settembre

VINIFICAZIONE
Temperatura controllata in acciaio inox

AFFINAMENTO
Sulle fecce fini in inox fino all'imbottigliamento

DURATA DELL'AFFINAMENTO
6 mesi + 1 mese in bottiglia

NUMERO MEDIO DI BOTTIGLIE PRODOTTE PER ANNO
2.000

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: delicato, fruttato, caratteristico

Sapore: pieno, morbido, fresco, equilibrato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Come aperitivo, con antipasti, piatti di pesce e primi piatti in genere

