



# COLLE DELLE 100 BOTTIGLIE

S.S. SOCIETÀ AGRICOLA

Loc. Maolina – San Concordio di Moriano

## SCHEDA TECNICA VINO SEGALE

**TIPO DI VINO**  
IGT COSTA TOSCANA

**COMUNE DI PRODUZIONE**  
Lucca - Loc. San Macario in Monte

**UVAGGIO**  
Sangiovese , Canaiolo, Moscato , Aleatico, Syrah

**SUPERFICIE DEL VIGNETO**  
ha 2,00

**ESPOSIZIONE E ALTITUDINE**  
Nord – Sud 250 mt s.l.m.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO**  
Di medio impasto ricco in scheletro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO**  
5.000 ceppi per ha

**RESA PER ETTARO IN UVA**  
65 q.li

**METODO DI COLTIVAZIONE**  
Biologico

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Ultima decade di settembre

**DURATA MACERAZIONE**  
10-12 giorni

**INTERVENTI ENOLOGICI**  
Rimontaggi giornalieri

**AFFINAMENTO**  
Acciaio inox

**DURATA DELL'AFFINAMENTO**  
12 mesi + 3 mesi in bottiglia

**NUMERO MEDIO DI BOTTIGLIE PRODOTTE PER ANNO**  
1.500

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei  
**Profumo:** ampio e persistente, fruttato con piacevoli sentori di frutti a bacca rossa e leggere note spezziate  
**Sapore:** equilibrato di buona struttura, con tannini pieni e morbidi

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**  
Carni rosse, salumi e formaggi stagionati.

