



COLLE DELLE 100 BOTTIGLIE

S.S. SOCIETÀ AGRICOLA

Loc. Maolina – San Concordio di Moriano



SCHEDA TECNICA VINO PIGNE BORDÒ

TIPO DI VINO
IGT COSTA TOSCANA

COMUNE DI PRODUZIONE
Lucca - Loc. Maolina

UVAGGIO
Sangiovese, Canaiolo, Ciliegolo, Colorino, Moscato d' Amburgo

SUPERFICIE DEL VIGNETO
ha 1,50

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
Ultima decade di settembre

DURATA MACERAZIONE
10 giorni

INTERVENTI ENOLOGICI
Rimontaggi giornalieri

AFFINAMENTO
Acciaio

DURATA DELL'AFFINAMENTO
12 mesi acciaio + 6 in bottiglia

NUMERO MEDIO DI BOTTIGLIE PRODOTTE PER ANNO
3.000

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: rosso rubino con riflessi violacei
Profumo: intenso e persistente, fruttato con piacevoli sentori di frutti a polpa rossa
Sapore: asciutto, morbido, equilibrato giustamente tannico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Minestre e zuppe, carni bianche, formaggi a media stagionatura