



COLLE DELLE 100 BOTTIGLIE

S.S. SOCIETÀ AGRICOLA

Lucca

SCHEDA TECNICA VINO SEGALE

TIPO DI VINO
IGT COSTA TOSCANA

COMUNE DI PRODUZIONE
Lucca - Loc. San Macario in Monte

UVAGGIO
Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo, Colorino, Aleatico, Moscato d' Amburgo e e piccola % altri uvaggi

SUPERFICIE DEL VIGNETO
ha 2,50

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE
Nord - Sud 250 mt s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Di medio impasto ricco in scheletro, minerale

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO
5.000 ceppi per ha

RESA PER ETTARO IN UVA
50 q.li

METODO DI COLTIVAZIONE
Biologico

EPOCA DI VENDEMMIA
Ultima decade di settembre

FERMENTAZIONI
Spontanee

DURATA MACERAZIONE
10-12 giorni

INTERVENTI ENOLOGICI
Rimontaggi giornalieri

AFFINAMENTO
Parte in acciaio e parte in legno

DURATA DELL'AFFINAMENTO
12 mesi + 6 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

