



# COLLE DELLE 100 BOTTIGLIE

S.S. SOCIETÀ AGRICOLA

Lucca



## 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 e piccola % altri uvaggi

**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**  
50 q.li

**METODO DI COLTIVAZIONE**  
Biologico

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
10/20 settembre

**VINIFICAZIONE**  
Fermentazioni spontanee a temperatura controllata in acciaio inox

**AFFINAMENTO**  
In inox sulle ecce fini con batonage per circa 4/5 mesi e imbottigliamento nella primavera successiva

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

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino tenue

**Profumo:** delicato, fruttato, caratteristico

**Sapore:** pieno, morbido, fresco, equilibrato

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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