



COLLE DELLE 100 BOTTIGLIE

S.S. SOCIETÀ AGRICOLA

Lucca

SCHEDA TECNICA VINO CROCIALE

TIPO DI VINO
IGT TOSCANA SYRAH

COMUNE DI PRODUZIONE
Loc. Maolina - Lucca

UVAGGIO
Syrah

SUPERFICIE DEL VIGNETO
ha 0,3

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE
Est - Ovest 150 s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Da medio impasto a tendenzialmente argilloso con reazione sub-acida

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Alberello

DENSITÀ DELL'IMPIANTO
10.000 ceppi per ha

RESA PER ETTARO IN UVA
40 q.li/ha

METODO DI COLTIVAZIONE
Organico certificato biologico

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima decade di settembre

FERMENTAZIONI
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in piccoli contenitori di rovere

DURATA MACERAZIONE
10/12 giorni

INTERVENTI ENOLOGICI
Rimontaggi e follature giornalieri eseguiti manualmente

AFFINAMENTO
Legni piccoli

DURATA DELL'AFFINAMENTO
12/14 mesi + 8 mesi in bottiglia

NUMERO MEDIO DI BOTTIGLIE PER ANNO
300

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: rosso rubino intenso / violacei
Profumo: note di tabacco e spezie con richiami di frutta scura
Sapore: intenso, elegante, complesso, morbido, con un tannino ben definito

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Carne rossa in umido, selvaggina, formaggi stagionati, carne arrosto e grigliata

