



## 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 ROSSO

**COMUNE DI PRODUZIONE**  
Lucca - Loc. Maolina

**UVAGGIO**  
Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, 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**  
Sirch e Simonit

**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

**FERMENTAZIONE**  
Spontanea

**INTERVENTI ENOLOGICI**  
Rimontaggi giornalieri

**AFFINAMENTO**  
Acciaio

**DURATA DELL'AFFINAMENTO**  
12 mesi acciaio + 6 in bottiglia (nessun filtraggio)

**NUMERO MEDIO DI BOTTIGLIE PRODOTTE PER ANNO**  
3.000

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei  
**Profumo:** intenso fruttato di frutti a polpa rossa come ciliegia e lampone  
**Sapore:** fresco, vivace, piacevole con buona persistenza

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