



# COLLE DELLE 100 BOTTIGLIE

S.S. SOCIETÀ AGRICOLA

Lucca



## SCHEDA TECNICA VINO PIGNE GIALLE

### TIPO DI VINO

IGT COSTA TOSCANA BIANCO

### 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

Sirch e Simonit

### 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 fecce 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