



COLLE DELLE 100 BOTTIGLIE

S.S. SOCIETÀ AGRICOLA

Lucca



SCHEDA TECNICA VINO SEGALE

TIPO DI VINO
IGT COSTA TOSCANA ROSSO

COMUNE DI PRODUZIONE
Lucca - Loc. San Macario in Monte

UVAGGIO
Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino, Aleatico,
Malvasia 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
e particolarmente ferroso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Sirch e Simonit

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

FERMENTAZIONE
Spontanea

DURATA MACERAZIONE
10-12 giorni a temperatura controllata con lieviti indigeni

INTERVENTI ENOLOGICI
Rimontaggi giornalieri

AFFINAMENTO
Parte in acciaio e parte in legno

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

NUMERO MEDIO DI BOTTIGLIE PRODOTTE PER ANNO
3.000

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