



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, Grechetto, altri uvaggi e un 10 % di Moscato Bianco e Malvasia toscana

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