



# 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