



# 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

5.000

#### 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