



La Quadratura

Vendemmia: 2010

Denominazione: Vino Rosso d'Italia

Vitigni: Cannonau, Sangiovese, Aglianico, Canaiolo

Nome dei vigneti: Dorgali - NU, Alta Maremma - GR, Barile - PZ

Natura dei suoli: Di origine vulcanica, con sabbie miste ad argille. Sabbiosi, ricchi in ferro, con croste calcaree. Substrato di tufi vulcanici e suolo di medio impasto.

Altitudine: 250 m s.l.m.; 280 m s.l.m. 600 m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità di impianto: 4.000 viti/Ha; 4.000 viti/Ha; 3.300 viti/Ha

Produzione: 1,20 Kg/ceppo; 1,00 Kg/ceppo; 1,40 Kg/ceppo.

Fermentazione: in contenitori di acciaio, con l'impiego di lieviti selezionati, a temperatura controllata

Affinamento: in barriques di rovere francese (50% nuove, 50% secondo passaggio)

Bottiglie prodotte: 6.000

