



Fattoria Carpineta Fontalpino



Dofana 2004

I.G.T. TOSCANA

Caratteristiche tecniche:
Technical characteristics:

Uvaggio	50% Sangiovese, 50% Petit Verdot
Grapes	50% Sangiovese, 50% Petit Verdot
Alcool	13,5 % vol.
Alcohol	13,5 % vol
Acidità totale	5,70 gr./lt.
Totale acidity	5,70 gr./lt.
Ubicazione vigneto	Dofana – 230 m s.l.m. – esposizione a Sud/Ovest
Location of vineyard	Dofana – 230 m above sea level – South/west exposure
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Type of cultivar	Cordone speronato
Densità viti per ettaro	6600 piante
Number of plants for hectar	6600 plants
Vendemmia	effettuata a mano da Ottobre
Harvest	hand-picked from October
Zucchero alla raccolta	235 gr./lt.
Sugar at the time of harvest	235 gr./lt.
Temperatura di fermentazione	32° C
Fermentation temperature	32° Centigrade
Tempo di macerazione	22 giorni Petit Verdot – 18 giorni Sangiovese
Maceration Time	22 days Petit Verdot – 18 days Sangiovese
Maturazione	20 mesi in barriques da 225 litri, 6/8 mesi in bottiglia
Ageing	20 months in barrels of 225 litres , 6/8 months in bottle
Produzione	4.800 bottiglie
Production	4.800 bottles