



Fattoria Carpineta Fontalpino



DO UT DES 2004 I.G.T. TOSCANA

Caratteristiche tecniche:

Technical characteristics:

Uvaggio

34% Merlot, 33% Sangiovese, 33% Cabernet Sauvignon

Grapes

33% Merlot, 33% Sangiovese, 33% Cabernet Sauvignon

Alcool

13,5 % vol.

Alcohol

13,5 % vol.

Acidità totale

5,70 gr./lt.

Totale acidity

5,70 gr./lt.

Ubicazione vigneto

Monteperti – 230 m s.l.m. – esposizione a Sud/Ovest

Location of vineyard

Monteperti – 230 m above sea level – South/west exposure

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Type of cultivar

Cordone speronato

Densità viti per ettaro

3000-6600 piante

Number of plants for hectar

3000-6600 plants

Vendemmia

effettuata a mano dal 15 settembre (Merlot) e dal 30 settembre al 10 ottobre (Cabernet S. e Sangiovese)

Harvest

hand-picked from 15 September (Merlot) and from 30 September to 10 October (Cabernet S.e Sangiovese)

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

20 giorni Merlot e Cabernet – 18 giorni Sangiovese

Maceration Time

20 days Merlot and Cabernet – 18 days Sangiovese

Maturazione

18 mesi in barriques da 225 litri

Ageing

18 months in barrels of 225 litres

Produzione

18.000 bottiglie

Production

18.000 bottles