



Fattoria Carpineta Fontalpino



MONTAPERTO 2005

I.G.T. TOSCANA

Caratteristiche tecniche:

Technical characteristics:

Uvaggio

60% Sangiovese, 20% Alicante, 20% uvaggi tipici

Grapes

60% Sangiovese, 20% Alicante, 20% others typical grapes

Alcool

14 % vol.

Alcohol

14% vol

Acidità totale

5,60 gr./lt.

Totale acidity

5,60 gr./lt.

Ubicazione vigneto

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

Location of vineyard

Montaperti – 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 dal 15 settembre (Alicante) e dal 10 settembre al 10 ottobre (Sangiovese & altre uve tipiche)

Harvest

hand-picked from 15 September (Alicante) and from 30 September to 10 October (Sangiovese & others typical grapes)

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 Gamay e Alicante

Maceration Time

15 giorni Sangiovese

20 days Gamay e Alicante

15 days Sangiovese

Maturazione

8 mesi in barriques da 225 litri

Ageing

8 months in barrels of 225 litres

Produzione

15.000 bottiglie

Production

15.000 bottles