

PIEVE CERLIANA 2021 DOCG

UVAGGIO

100% Sangiovese

ALTITUDINE VIGNETI

300 mt. s.l.m

ESPOSIZIONE VIGNETI

Sud-Est

TERRENO

Medio impasto tendente all'argilloso

DENSITA' D'IMPIANTO

Mediamente 5000 piante per Ha.

PRODUZIONE PER HA IN VINO

40 Hl / Ha

GRADAZIONE

14,00 % Vol.

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata (non superiore ai 28 C°). Fermentazione e macerazione hanno una durata di 188-22 giorni. La fermentazione manolattica viene svolta in acciaio.

MATURAZIONE

24 Mesi in botti di rovere francesce da 10 HL.
Affinamento di 12 mesi in bottiglia.

