

Fabio Cordella[®]

CANTINE

Viticoltori dal 1911



VINCENT CANDELA

TOSCANA ROSSO IGT

DENOMINAZIONE:

TOSCANA Indicazione Geografica Tipica ROSSO

UVE: SANGIOVESE - MERLOT, SYRAH, PETIT VERDOT

VIGNETI: QUERCIOLAIA

ANNO D'IMPIANTO: 2003

TIPOLOGIA TERRENO: ARGILLOSO, FERTILE CON BUONA DOTAZIONE DI SOSTANZA ORGANICA. RICCO DI SCHELETRO FINE

ESPOSIZIONE: OVEST

ALTITUDINE: 350 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 5.500 PIANTE/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

RESA PER ETTARO: 70 QUINTALI

VENDEMMIA: RACCOLTA MANUALE IN CASSETTA A FINE SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: LE UVE ACCURATAMENTE RACCOLTE VENGONO SELEZIONATE MANUALMENTE IN CANTINA SU UN NASTRO DI CERNITA PRIMA DI INIZIARE LA FERMENTAZIONE CON LIEVITI SELEZIONATI ED A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 26 °C. LA MACERAZIONE SULLE BUCCE DURA IN MEDIA 15 GIORNI CON RIMONTAGGI ALL'ARIA FINO A FINE FERMENTAZIONE.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 10 – 12 GIORNI

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: SPONTANEA IN VASCHE DI CEMENTO

MATURAZIONE: BOTTI DA 42 HL E VASCHE IN CEMENTO SULLE PROPRIE FECCE FINI

AFFINAMENTO: MIN 6 MESI IN BOTTIGLIA