



IL N.5 DI POGGIO L'APPARITA 2014



Da un ettaro e mezzo di vigneto, denominato "Poggio L'Apparita" nasce il "*il n.5 di Poggio L'Apparita*", il nostro blend mediterraneo: 50% Sangiovese e 50% Syrah.

Uvaggio : Sangiovese 50%, Syrah 50%

Età Vigne : 13 anni

Esposizione Vigneto : sud - ovest

Ubicazione Vigneto : a circa 100 mt s.l.m.

Sistema Allevamento : cordone speronato monolaterale con sesto di impianto di mt. 2,80x0,80

Densità Viti : 4.464 ceppi per ettaro con produzione media per ceppo di kg. 1,2 / 1,5

Tipologia Terreno : tessitura sabbio-limoso, ricco di scheletro, neutro (ph7,3), ricco di calcio, potassio e magnesio

Vendemmia : tra la fine di Agosto e l'inizio di Ottobre 2014, effettuata a mano in cassette con selezione dei grappoli

Temperatura di Fermentazione : controllata tra 27° e 30°

Durata della macerazione : mediamente 18 – 20 giorni

Maturazione : 12 mesi in Barrique

Imbottigliamento : 02 Agosto 2016

Affinamento in bottiglia : –

Temperatura di servizio : 18°

Gradazione alcolica : 13,5 % vol.

Acidità Totale : 4,7 per mille

Produzione 2014 : 1.108 bottiglie

Prima Annata Prodotta : 2014

Disponibilità sul mercato : Ottobre 2016

Formato bottiglie : 750 ml

Enologo - Agronomo : Dr. Pablo Harri

Tipologia Vino : DOC MAREMMA TOSCANA ROSSO



POGGIO L'APPARITA

Società Agricola L'Apparita – Località L'Apparita – 58045 Civitella Paganico (GR) C.F. 80011640531 – P.I. 00816550537
www.lapparita.com – info@lapparita.com – Tel. – Fax 0039.0564.905191