



IL N. 6 DI POGGIO L'APPARITA 2014



Da un ettaro e mezzo di vigneto, denominato "Poggio L'Apparita" nasce il "*il n.6 di Poggio L'Apparita*", il nostro blend internazionale: 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon e 25% Petit Verdot.

Uvaggio : Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Petit Verdot 25%

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 : 26 Luglio 2016

Affinamento in bottiglia : -

Temperatura di servizio : 18°

Gradazione alcolica : 14% vol.

Acidità Totale : 5,1 per mille

Produzione 2014 : 1.708 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