



## 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