SAN MICHELE DI POGGIO L'APPARITA 2012

Poggio L'Apparita è una *Boutique Winery* con solo 1,5 ettari di vigneto,
situata nel cuore della Maremma Toscana.
Qui raccogliamo le uve per il nostro *blend* più rappresentativo
San Michele di Poggio L'Apparita
un vino dalla personalità unica e originale.

Uvaggio : Sangiovese 75% - Merlot 10% - Syrah 10% - Petit Verdot 2,5% - Cabernet Sauvignon 2,55%
Età Vigne : 11 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-limosa, ricco di scheletro, neutro (ph7,3), ricco di calcio, potassio e magnesio
Vendemmia : tra la fine di Agosto e l'inizio di Ottobre 2012, 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 di rovere francese e Botticelle di rovere di Slavonia
Imbottigliamento : Giugno 2014
Affinamento in bottiglia : 36 mesi minimo
Temperatura di servizio : 18°
Gradazione alcolica : 15% vol.
Acidità Totale : 5,2 per mille
Produzione 2013 : 5.783 bottiglie
rima Annata Prodotta : 2007
Disponibilità sul mercato : Aprile 2017
Formato bottiglie : 750 ml., 1500 ml. e 3000 ml.
Enologo - Agronomo : Dr. Pablo Harri
Tipologia Vino : **DOC MAREMMA TOSCANA ROSSO**

Veronelli ♣ - L'Espresso 16/20 - Bibenda 🍇🍇🍇🍇 - Luca Maroni 89 punti

POGGIO L'APPARITA
Società Agricola L'Apparita – Località L'Apparita – 58045 Civitella Paganico (GR)
C.F. 80011640531 – P.I. 00816550537 – SDI SUBM70N
www.lapparita.com – info@lapparita.com – Tel. – Fax 0039.0564.905191