



SAN MICHELE DI POGGIO L'APPARITA 2013

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 60% - Merlot 15% - Syrah 15% -
Petit Verdot 5% - Cabernet Sauvignon 5%

Età Vigne : 12 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 2013,
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 : 27 Luglio 2015

Affinamento in bottiglia : 36 mesi minimo

Temperatura di servizio : 18°

Gradazione alcolica : 13% vol.

Acidità Totale : 5,2 per mille

Produzione 2013 : 3.618 bottiglie

Prima Annata Prodotta : 2007

Disponibilità sul mercato : Aprile 2019

Formato bottiglie : 750 ml., 1500 ml. e 3000 ml.

Enologo - Agronomo : Dr. Pablo Harri

Tipologia Vino : DOC MAREMMA TOSCANA ROSSO

Veronelli ★ ★ ★ - Bibenda 🍷 🍷 🍷 - Luca Maroni 90 punti - Vitae t t