



Scheda tecnica

NOME DEL VINO	SAMMARCO 1994
PRIMA ANNATA PRODUZIONE	1980
NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTO ANNUALMENTE	27.000
UVAGGIO	90% CABERNET SAUV. -10% SANGIOVESE
SUPERFICIE DEL VIGNETO	20 HA
ESPOSIZIONE DEL VIGNETO	SUD EST – SUD OVEST
ALTIMETRIA	380 M slm
TIPO TERRENO	GALESTRO ARENARIO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT
DENSITA' DELL'IMPIANTO	3500 PIANTE / HA
ETA' MEDIA DELLE VITI IN PRODUZIONE	8 /14 ANNI
RESA PER ETTARO IN UVA	35 QLI
EPOCA DELLA VENDEMMIA	OTTOBRE
MATERIALE VASCHE DI FERMENTAZIONE	LAMIERA SMALTATA
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	28° - 30°
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	10 – 12 GIORNI
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	TOTALMENTE SVOLTA
TIPO DI LEGNO E CAPACITA' DEI FUSTI	BARRIQUES 225 LITRI
DURATA DELL'AFFINAMENTO IN LEGNO	18 MESI
DURATA DELL'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	12 MESI
GRADAZIONE ALCOLICA	13,16
ACIDITA' TOTALE	5,68
ZUCCHERI	2,10
PH	3,56