



Scheda tecnica

| | |
|--|---|
| NOME DEL VINO | SAMMARCO 2004 |
| PRIMA ANNATA PRODUZIONE | 1980 |
| NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTO ANNUALMENTE | 23.800 |
| UVAGGIO | 90% CABERNET SAUV. -5% SANGIOVESE – 5%MERLOT |
| ESPOSIZIONE DEL VIGNETO | SUD EST – SUD OVEST |
| ALTIMETRIA | 380 M slm |
| TIPO TERRENO | GALESTRO ARENARIO |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | GUYOT / CORDONE VERTICALE |
| DENSITA' DELL'IMPIANTO | 3500/5500 PIANTE / HA |
| ETA' MEDIA DELLE VITI IN PRODUZIONE | 25 / 30 ANNI + nuovi impianti |
| RESA PER ETTARO IN UVA | 35 QLI |
| EPOCA DELLA VENDEMMIA | SETTEMBRE - OTTOBRE |
| MATERIALE VASCHE DI FERMENTAZIONE | LAMIERA SMALTATA |
| TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE | 28° - 30° |
| DURATA DELLA FERMENTAZIONE | 8 – 10 GIORNI |
| FERMENTAZIONE MALOLATTICA | TOTALMENTE SVOLTA |
| TIPO DI LEGNO E CAPACITA' DEI FUSTI | BARRIQUES 225 LITRI |
| DURATA DELL'AFFINAMENTO IN LEGNO | 16 MESI |
| DURATA DELL'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA | 5 – 8 MESI |
| GRADAZIONE ALCOLICA | 13,5 |
| ACIDITA' TOTALE | 5,90 |
| ZUCCHERI | 1,3 |
| PH | 3,45 |