



## Scheda tecnica

<b>NOME DEL VINO</b>	SAMMARCO 2014
<b>PRIMA ANNATA PRODUZIONE</b>	1980
<b>NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTO</b>	22300
<b>UVAGGIO</b>	65% CABERNET SAUV. -5% SANGIOVESE - 30% MERLOT
<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b>	15 HA
<b>ESPOSIZIONE DEL VIGNETO</b>	SUD EST – SUD OVEST
<b>ALTIMETRIA</b>	380 M slm
<b>TIPO TERRENO</b>	GALESTRO ARENARIO
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	CORDONE VERTICALE E ORIZZONTALE
<b>DENSITA' DELL'IMPIANTO</b>	6500 PIANTE / HA
<b>ETA' MEDIA DELLE VITI IN PRODUZIONE</b>	15 ANNI
<b>RESA PER ETTARO IN UVA</b>	30 QLI
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	SETTEMBRE
<b>MATERIALE VASCHE DI FERMENTAZIONE</b>	CEMENTO
<b>TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE</b>	28° - 30°
<b>DURATA DELLA FERMENTAZIONE</b>	7 GIORNI
<b>MACERAZIONE SULLE BUCCE</b>	30 GIORNI
<b>FERMENTAZIONE MALOLATTICA</b>	TOTALMENTE SVOLTA
<b>TIPO DI LEGNO E CAPACITA' DEI FUSTI</b>	BARRIQUES 225 LITRI/TONNEAU 500 LT
<b>DURATA DELL'AFFINAMENTO IN LEGNO</b>	14/16 MESI
<b>DURATA DELL'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA</b>	24-30 MESI
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	13,73
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	5,70 g/l
<b>ZUCCHERI</b>	< 0,5
<b>PH</b>	3,44