



AZIENDA AGRICOLA BALBI - Fattoria "Il Capitano" Srl
Via S. Martino a Quona, 2/B - 50065 Pontassieve (FI)
P.I. 02208310108 – C.F. 80000160103
tel-fax +39 055 8315600 e-mail: fattoriabalbi@gmail.com
tel. cell. +39 331 4239999 sito: www.fattoriailcapitano.com

SCHEMA TECNICA

"Poggio" Rosso Toscano IGT

Denominazione: ROSSO TOSCANO IGT

Zona di produzione: vigneti presenti nel Comune di Pelago (FI)

Uve: 100% Sangiovese

Superficie vitata conferente: ettari totali 1,0 Ha

Tipologia del terreno: franco argilloso

Altitudine: 200 metri s.l.m.

Esposizione: nord-ovest

Età dei vigneti: 5 anni

Sistema di allevamento: a guyot

Densità di impianto: 5.000 ceppi/Ha

Resa in uva: 85 q.li/Ha

Resa in vino: 60 q.li/Ha

Raccolta: a mano

Epoca di vendemmia: seconda settimana di ottobre

Vinificazione: in vasche di cemento vetrificato, due rimontaggi al dì, macerazione per 15 giorni

Fermentazione malolattica: spontanea

Imbottigliamento: gennaio

Potenziale di invecchiamento: circa 5 anni

Numero bottiglie prodotte: circa 1.500 bottiglie

Alcool: 14 % vol.

Acidità totale: 5,2 g/l

Zucchero residuo: 0

NOTE ORGANOLETTICHE

Vista: colore rosso rubino.

Olfatto: profumo delicato, con note di frutta rossa.

Gusto: asciutto, con una buona persistenza aromatica e buona struttura.

PRODUZIONE

Il mosto, ottenuto dalla diraspa – pigiatura delle uve Sangiovese dei nostri vigneti, viene vinificato a temperatura controllata in vasche di acciaio e cemento vetrificato. La macerazione ha una durata di 15 giorni.

La fermentazione malolattica viene svolta in vasche di cemento vetrificato.

Il vino riposa in vasche di cemento prima di essere imbottigliato.