

Saltamasso

nome:Saltamasso
tipo:Colli di Luni d.o.c. Rosso
annata:2012
bottiglie prodotte:1600
zona produzione:Ortonovo
localita':podere il Becco
vitigni:sangiovese-merlot-massareta,
canaiole
esposizione vigneti :sud-est
altitudine :80mt s.l.m.
sistema potatura:guyot
densita':6000 ceppi x ettaro
eta' media vigneto:35 anni
resa x ettaro:40 quintali
periodo vendemmia: ottobre
fermentazione in rosso,
macerazione sulle bucce con fre-
quenti rimontaggi per 15 gg.
un ottavo della produzione è stato
posto in affinamento in botti di ro-
vere.
contenitori usati:acciaio/legno
Affinamento in bottiglia: cinque
mesi
temperatura fermentazi.19/27 °C
Alcool 13,5%
Tipo bottiglia :bordolese carrè
Scatole da sei bottiglie0.75 lt

Questo vino è dedicato a tutti quelli
che girano intorno ai massi
anziché saltarli.....

Sfefano Salvetti