



Rosso

TOSCANO

•••
LUPINARI



AZIENDA AGRICOLA
TENUTA LUPINARI
BUCINE (AR) ITALIA



Rosso

SCHEDA TECNICA

UVAGGIO

90% sangiovese 5% canaiolo 5% malvasia nera.

FILOSOFIA VINO

Vino rosso proveniente da agricoltura integrata attualmente in conversione biologica.

ESTENSIONE

90 ettari di cui 20 vitati.

ALTITUDINE VIGNETI

300 m.s.l.m.

SUOLI

Suolo sabbioso-argilloso con una buona percentuale di scheletro, lenti di sabbie residuali del pianalto fluvio-lacustre dell'antico lago pliocenico del Valdarno Superiore.

ESPOSIZIONE

Le vigne sono esposte in prevalenza a sud-ovest e a est.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Impianti collinari allevati in contropalliera a cordone speronato con età media di 40 anni.

VENDEMMIA

Selezione e raccolta manuale dei grappoli durante la prima decade del mese di ottobre.

RESA PER ETTARO

45 quintali per ettaro di vigneto.

TECNICHE DI VINIFICAZIONE

La fermentazione spontanea avviene in vasche di cemento vetrificato. A seguire una macerazione sulle bucce di 15 giorni con rimontaggi e follature manuali giornaliere.

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio inox per 18 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE

1500
Vol. 13%

info@lupinari.com • www.lupinari.com
+39 339 5390046 • +39 055 9911537