



Ottante

ROSSO TOSCANO

...
LUPINARI
...

AZIENDA AGRICOLA
TENUTA LUPINARI
BUCINE (AR) ITALIA



Ottante

SCHEDA TECNICA

UVAGGIO

Sangiovese in purezza.

•

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 controspalliera a cordone speronato con età media di 40 anni.

VENDEMMIA

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

•

RESO 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 gg. giorni con rimontaggi e follature manuali giornaliere.

•

AFFINAMENTI

6 mesi in vasche di acciaio inox e a seguire 12 mesi in tonneaux.

•

BOTTIGLIE PRODOTTE

1700

Vol. 13%

info@lupinari.com • www.lupinari.com

+39 339 5390046 • +39 055 9911537