



I Mandorli Rosso 2018

Tipologia :	Vino Rosso
Caratteristiche :	85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e Franc
Bottiglie prodotte :	3500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	a mano 10 Sett 2018
Resa (q/ha) :	40 ql/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,22
Correzione acidità :	no
Macerazione :	7gg
Affinamento :	1 anno vasca cemento vetrificato
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	41



Vigna alla Sughera 2016

Tipologia :	IGT Toscana Rosso
Caratteristiche :	Sangiovese 100%
Bottiglie prodotte :	5000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	a mano 29/30 sett 2016
Resa (q/ha) :	40q/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,32
Correzione acidità :	no
Macerazione :	10gg
Affinamento :	1 anno botte da 25hl, 8 mesi in cemento, almeno 6 mesi in bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	47,5



vigna alla sughera 2015

Tipologia :	igt toscana rosso
Caratteristiche :	sangiovese 100%
Bottiglie prodotte :	6500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	a mano 19/20 sett 2015
Resa (q/ha) :	45 q/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,8
Correzione acidità :	no
Macerazione :	10gg
Affinamento :	1 anno botte 25hl, 8 mesi in cemento, minimo 6 mesi in bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	3
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	3
	40



Vigna Ila Sughera 2012

Tipologia :	IGT rosso toscana
Caratteristiche :	Sangiovese
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	3/5 Ott a mano
Resa (q/ha) :	40 q/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6,4
Correzione acidità :	no
Macerazione :	10gg
Affinamento :	1 anno botte da 25hl, 2 anni in cemento, 3 anni in bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	2
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	45



Vigna al Mare 2016

Tipologia :	igt rosso toscana
Caratteristiche :	cabernet sauvignon e cabernet franc
Bottiglie prodotte :	6000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	a mano, il 10 sett 2016
Resa (q/ha) :	50 q/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,93
Correzione acidità :	no
Macerazione :	10gg
Affinamento :	1 anno botte da 25hl, 8 mesi in cemento e un anno in bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	42