



INDACO

LA RICERCA DELLA PERFEZIONE: FRESCHEZZA, STRUTTURA, PERSISTENZA. UN VINO CHE A DISTANZA DI ANNI CONSERVA IMMUTATI I TRATTI DELLA SUA STAGIONE D'ORIGINE E DEL SUO TERROIR, RESI ANCORA PIÙ INTENSI DA 14 MESI IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE. ELEGANTI LE SUE NOTE SPEZiate ED I SUOI AROMI DI FRUTTI ROSSI.

Denominazione: TOSCANA IGT

Varietà: Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Caratteristiche del territorio di produzione

Proprietà: Tenuta dei Sette Cieli - Monteverdi Marittimo

Altitudine: 400 m

Superficie: Vitata 6,5 ha – Totale 100 ha

Densità impianti: 9300 ceppi/ha

Forma di allevamento: Cordone e Guyot

Vinificazione e affinamento

Resa ha: 60 q.li/ha

Periodo vendemmia: Tra la terza settimana di Settembre e la seconda di Ottobre a seconda delle varietà

Conduzione vendemmia: Manuale

Pigiatura: Soffice

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Temperature di fermentazione: 28-30°C

Durata di fermentazione: 10 gg

Tempi di macerazione sulle bucce: 20 gg

Fermentazione malolattica: Svolta in barrique

Contenitori affinamento: Barrique, 50% nuove, 50% secondo passaggio

Durata di affinamento: 14 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

TENUTA DEI SETTE CIELI

MONTEVERDI MARITTIMO

Via Castagneta 28, 56040 Monteverdi Marittimo - Pisa - tel. +39.0565.746.000 - fax. +39.0565.746.008
Cantina: Località il Mannaione 'La California' - 57020 Bibbona (LI) - tel. +39.0586.677.435 - fax. +39.0586.677.435
tenutasettecieli@gmail.com