



yanttra

NATO DALLA RICERCA DI UN VINO
UNIVERSALMENTE PIACEVOLE, CARATTERIZZATO
DA AROMI DI FRUTTI ROSSI E DALLA SUA
FRESCHENZA. QUEST'ARMONIOSO INCONTRO
TRA SEMPLICITÀ ED ELEGANZA REGALA
UN VINO CALDO E ROTONDO.

Denominazione: TOSCANA IGT

Varietà: Malbec 40%, Merlot 30 %, Cabernet Sauvignon 30%

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 della 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: 10 gg

Fermentazione malolattica: Svolta in acciaio

Contenitori di affinamento: Acciaio

Durata di affinamento: 7 mesi

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

TENUTA DEI SETTE CIELI

MONTEVERDI MARITTIMO

Via Castagnetana 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