


**PREMI E PUNTEGGI:**  
JAMES SUCKLING: 93

azienda agricola



VINO	<b>OLMATA</b> I.G.T. TOSCANA Rosso
ANNATA	2015
UVAGGIO	Cabernet S. 40%, Merlot 40%, Sangiovese 20%
ZONA DI PRODUZIONE	Casale Marittimo, Pisa Toscana, ITALIA
SUPERFICIE	6 HA
ALTIMETRIA	200 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA SUOLO	argilloso, calcareo, ricco di potassio e magnesio
SISTEMA ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' D'IMPIANTO	5.600 pt/ha
RESA AD HA	60 - 70 quintali
RESA IN VINO	60%
EPOCA DI RACCOLTA	in base alla varietà
VINIFICAZIONE	diraspatura, pigiatura soffice e trasferimento mosto in vasche di acciaio inox da 50 hl. Rimontaggi tradizionali e delestage
FERMENTAZIONE ALCOLICA	lieviti naturale, T° controllata (27-29°)
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	avviene in barrique di rovere
AFFINAMENTO	12 mesi in barrique di rovere di 2° e 3° passaggio, 12 mesi in bottiglia
PRODUZIONE	5.000 bottiglie
ALCOOL	13,5% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,7 g/l
PH	3,46
ESTRATTO SECCO	29,80 g/l
	Biologico 



Soc. Agr. Paganide Marchi srl, Via della Camminata 2, 56040 Casale Marittimo (PI) Toscana, Italia  
tel. +39 0586 653016 - Fax +39 0586 652835  
info@paganidemarchi.com www.paganidemarchi.com

olmata