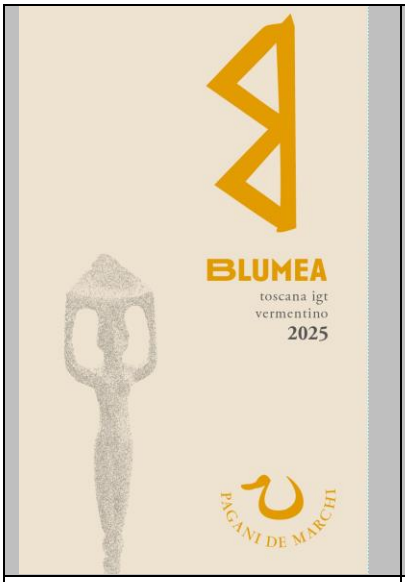
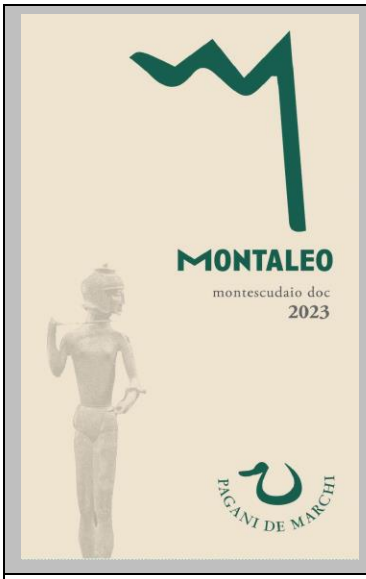


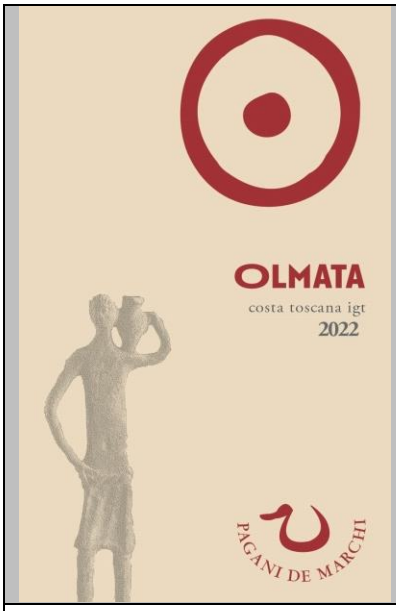
Blumea
IGT TOSCANA VERMENTINO
2025

BIOLOGICO	**IT BIO 014** **AGRICOLTURA ITALIA**
UVAGGIO	Vermentino 100%
ZONA DI PRODUZIONE	Casale Marittimo, (PI) TOSCANA, ITALY
SUPERFICIE	0,5 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/HA	70 quintali
RESA IN VINO	60 %
ETA' VIGNETO	18 anni
EPOCA DI RACCOLTA	metà settembre
VINIFICAZIONE	Diraspatura, pigiatura soffice e decantazione naturale del mosto raffreddato. Fermentazione a temperatura controllata. Lieviti selezionati.
FERMENTAZIONE ALCOLICA	T° controllata (16-18°)
AFFINAMENTO	3 mesi in vasche inox 3 mesi in bottiglia
PRODUZIONE	7.000 bottiglie
ALCOOL	14,00 %
ACIDITA' TOTALE	5,70 g/l
PH	3,38
ESTRATTO SECCO	22 g/l



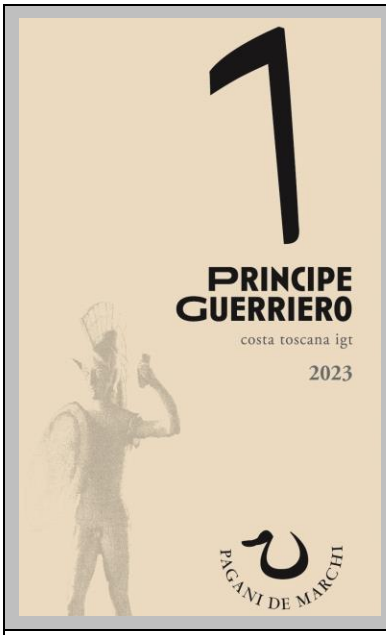
Montaleo
DOC MONTESCUDAIO ROSSO 2023

BIOLOGICO	**IT BIO 014** **AGRICOLTURA ITALIA**
UVAGGIO	Sangiovese 70%, Cabernet s. 15% Merlot 15%
ZONA DI PRODUZIONE	Casale Marittimo, (PI) TOSCANA , ITALY
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/HA	70 quintali
RESA IN VINO	65%
ETA' VIGNETO	28 ANNI
EPOCA DI RACCOLTA	In base alla varietà
VINIFICAZIONE	Diraspatura, pigiatura soffice e trasferimento mosto in vasche di acciaio inox da 50 hl. Rimontaggi tradizionali
FERMENTAZIONE ALCOLICA	Lieviti naturali, T° controllata (27-29°)
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	In barrique
AFFINAMENTO	5-6 mesi in vasche inox 2 mesi in barrique 100% usate 5-6 mesi in bottiglia
PRODUZIONE	14.000 bottiglie
ALCOOL	14 %
ACIDITA' TOTALE	5,1 g/l
PH	3,48
ESTRATTO SECCO	27 g/l



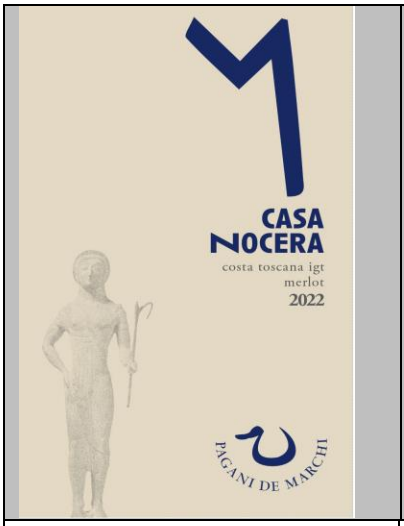
OLMATA
IGT COSTA TOSCANA
ROSSO

BIOLOGICO	
ANNATA	**2022**
UVAGGIO	Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 30%, Sangiovese 20%
ZONA DI PRODUZIONE	Casale Marittimo, (PI) TOSCANA , ITALY
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/HA	60-70 quintali
RESA IN VINO	60 %
EPOCA DI RACCOLTA	In base alla varietà
ETA' VIGNETO	27 ANNI
VINIFICAZIONE	Diraspatura, pigiatura soffice e trasferimento mosto in vasche di acciaio inox da 50 hl. Rimontaggi tradizionali e delestage
FERMENTAZIONE ALCOLICA	Lieviti naturali, T° controllata (27-29°)
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Avviene in barrique di rovere
AFFINAMENTO	12 mesi in barrique di rovere , 50% di secondo passaggio, 50% di terzo passaggio 12 mesi in bottiglia
PRODUZIONE	10.000 bottiglie
ALCOOL	14,5%
ACIDITA' TOTALE	5,7 g/l
PH	3,46



PRINCIPE GUERRIERO
COSTA TOSCANA IGT

BIOLOGICO	
ANNATA	**2023**
UVAGGIO	Merlot 60% Cabernet s. 40%
ZONA DI PRODUZIONE	Casale Marittimo, (PI) TOSCANA , ITALY
SUPERFICIE	3 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/HA	60 quintali
RESA IN VINO	60 %
ETA' VIGNETO	27 ANNI
EPOCA DI RACCOLTA	In funzione delle varietà
VINIFICAZIONE	Selezione uve migliori in campo, diraspatura, pigiatura soffice e trasferimento mosto in anfore di terracotta cruda da 8 e 10 hl, macerazione di circa un mese , follature.
FERMENTAZIONE ALCOLICA	Lieviti naturali
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	In anfora
AFFINAMENTO	12 mesi circa in anfora
PRODUZIONE	2.000 bottiglie
ALCOOL	14,5 %
ACIDITA' TOTALE	5,20 g/l
PH	3,49
ESTRATTO SECCO	32 g/l



Casa Nocera
IGT COSTA TOSCANA ROSSO
2022

BIOLOGICO	
ANNATA	**2022**
UVAGGIO	Merlot 100%
ZONA DI PRODUZIONE	Casale Marittimo, (PI) TOSCANA , ITALY
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/HA	50-60 quintali
RESA IN VINO	50-60 %
EPOCA DI RACCOLTA	Prima decade di settembre
VINIFICAZIONE	Diraspatura, pigiatura soffice e trasferimento mosto in vasche di acciaio inox da 50 hl. Rimontaggi tradizionali e delestage
FERMENTAZIONE ALCOLICA	Lieviti naturali, T° controllata (27-29°)
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Avviene in barrique di rovere
AFFINAMENTO	18 mesi in barrique di rovere 18 mesi in bottiglia
PRODUZIONE	2000 bottiglie
ALCOOL	14%
ACIDITA' TOTALE	5,40 g/l
PH	3,5
ESTRATTO SECCO	36 g/l