



SCHEDA DEL VINO : " IL PECCATO "

AGRONOMO. LAURA ZUDDAS

ENOLOGO ATTILIO PAGLI

CLASSIFICAZIONE

Val di Cornia DOC

ANNATA

2002

UVAGGIO

Cabernet Sauvignon 100%

VIGNETO DI PROVENIENZA

Campalto

ESPOSIZIONE

sud

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ETA' DELLE VITI

15 anni

DATA VENDEMMIA

20 settembre

MODALITA' DI RACCOLTA

Manuale, in cassette forate

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

6000

VASCA DI FERMENTAZIONE

Cemento vetrificato

DURATA DELLA FERMENTAZIONE

8 giorni

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

28 gradi

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

si

MATURAZIONE

14 mesi barriques

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 MESI

ALCOOL % VOL,

14

ACIDITA' TOTALEG/L

6,75

ACIDITA' VOLATILE

0,64