



C A N N E T O

Azienda Agricola Canneto s.r.l.  
Società Agricola

## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

### Scheda tecnica

Uvaggio:	Prugnolo gentile 85%, Cabernet 5% Merlot 5% Canaiole 2%, Mammolo 2%, colorino 1%								
Periodo vendemmia:	prima decade di ottobre, con scelta delle uve in fase di raccolta								
Tipo di raccolta:	manuale con cernita delle uve								
Tipo di terreno:	medio impasto tendente allo sciolto								
Esposizione:	sud-ovest								
Altimetria:	300/400 m s.l.m.								
Superficie totale vigneti:	26 ettari								
Età media vigneti:	19 anni								
Sistema di allevamento:	Cordone orizzontale speronato								
Densità impianto:	5.200 ceppi per ettaro								
Produzione uve:	60 qli per ettaro								
Tecniche di vinificazione:	Pigiadiraspatura soffice, fermentazione in vasche di acciaio inox, termocondizionate alla temperatura di 29° C, con l'ausilio di lieviti selezionati. La macerazione è durata 16 giorni.								
Tecniche di affinamento:	La maturazione è avvenuta in fusti di rovere francese da Hl 5 per 16 mesi, quindi in tini di acciaio e 6 mesi in bottiglia.								
Principali dati analitici:	<table> <tr> <td>grado alcolico</td> <td>14,28</td> </tr> <tr> <td>acidità totale</td> <td>5,50</td> </tr> <tr> <td>acidità volatile</td> <td>0,58</td> </tr> <tr> <td>estratto secco</td> <td>31,63</td> </tr> </table>	grado alcolico	14,28	acidità totale	5,50	acidità volatile	0,58	estratto secco	31,63
grado alcolico	14,28								
acidità totale	5,50								
acidità volatile	0,58								
estratto secco	31,63								

