

**C A N N E T O****FILIPPONE 2005****IGT - ROSSO**

Uvaggio:	Prugnolo gentile 50%, Merlot 50%	
Periodo vendemmia:	25 settembre (Merlot) e 16 ottobre (Prugnolo Gentile)	
Tipo di raccolta:	manuale con cernita delle uve	
Tipo di terreno:	medio impasto tendente all'argilloso	
Esposizione:	sud-ovest	
Altimetria:	300/400 m s.l.m.	
Età media vigneti:	20 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 12 giorni per il Merlot e 18 giorni per il Prugnolo gentile	
Tecniche di affinamento:	La maturazione è avvenuta in barriques di rovere francese per 16 mesi; seguiranno 6 mesi in bottiglia.	
Data imbottigliamento:	19 marzo 2008	
Principali dati analitici:	grado alcolico ml/ ml,	14,25
	acidità totale g/l	5,70
	acidità volatile mg/l	0,61
	estratto secco g/l	34,50