



C A N N E T O

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2004 RISERVA

Scheda tecnica

Uvaggio:	Prugnolo gentile 100%								
Periodo vendemmia:	dal 10 al 25 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:	25 anni								
Sistema di allevamento:	Cordone orizzontale speronato								
Densità impianto:	4.000 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 HI 5 per 20 mesi, quindi in tini di acciaio e 6 mesi in bottiglia.								
Principali dati analitici:	<table> <tr> <td>grado alcolico</td> <td>13,68</td> </tr> <tr> <td>acidità totale</td> <td>5,84</td> </tr> <tr> <td>acidità volatile</td> <td>0,61</td> </tr> <tr> <td>estratto secco</td> <td>35,50</td> </tr> </table>	grado alcolico	13,68	acidità totale	5,84	acidità volatile	0,61	estratto secco	35,50
grado alcolico	13,68								
acidità totale	5,84								
acidità volatile	0,61								
estratto secco	35,50								

