



C A N N E T O

Azienda Agricola Canneto s.r.l.
Società Agricola

ROSSO DI MONTEPULCIANO 2007

Scheda tecnica

Uvaggio:	Prugnolo gentile 80%, Merlot 20%
Periodo vendemmia:	dal 01 al 05 ottobre
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:	11 anni
Sistema di allevamento:	Cordone orizzontale speronato
Densità impianto:	5.200 ceppi per ettaro
Produzione uve:	80 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 10 giorni.

Tecniche di affinamento: Tini di acciaio

Principali dati analitici:	grado alcolico	14,25
	acidità totale	5,27
	acidità volatile	0,61
	estratto secco	33,40

Via dei Canneti 14
I - 53045 Montepulciano (Siena)
Tel. +39 0578 757 737 - Fax +39 0578 758 573
canneto@bccpm.com - www.canneto.com

Trib. di Montepulciano (Siena)
C.C.I.A.A. Siena n. 78178 Reg. Ditte
P. IVA e Cod. Fisc. n IT00357730522

Società Soggetta ad altrui
attività di direzione e coordinamento
Capitale sociale Euro 416'000.00
interamente versato