

ITALY - TOSCANA

# AGRICOLA CALAFATA

MAURO MONTANARO

SAN CONCORDIO DI MORIANO (LU)

● LEVATO DI MAJULINA 

Medium

## TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** terreno argilloso con prevalenza di marna calcarea e ricco in scheletro

**Vitigno:** Sangiovese, Cilieggiolo, Canaiolo Nero, Colorino, Aleatico, altri vitigni autoctoni minori

**Estensione del vigneto:** 1.0 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.

**Tipo d'impianto:** A spalliera con allevamento a cordone speronato

**Densità media ceppi per ha:** 4000

**Età media del vigneto:** 70 anni

**Produzione media per ettaro:** 16.0 hl

**Vendemmia:** Manuale

## IN CANTINA

**Vinificazione:** Diraspatura a chicco intero direttamente in mastelli, pigiatura soffice con i piedi. Macerazione e fermentazione spontanea negli stessi. Affinamento in contenitori di acciaio e cemento.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 48.0 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 2600

## CARATTERISTICHE

Vino rosso secco dal carattere profumato, fresco e succoso.

## ABBINAMENTI

Ideale per la tavola di tutti i giorni.