



VIN SANTO 2006 DOC

Uvaggio	Trebbiano, Malvasia, Sangiovese.
Ubicazione vigneto	San Fabiano 250-300 m.slm, esposizione sud
Densità d'impianto	5.000 ceppi per ettaro
Sistema d'allevamento	Cordone speronato/guyot
Resa per ettaro	38 quintali d'uva
Appassimento	I grappoli sono appesi su stenditoi sotto-tetto
Vinificazione	In piccolo fusti da 80 a 225 lt. per 6 - 9 anni
Affinamento	12 mesi in bottiglia minimo
Alcool	15,00% in vol.
Zuccheri	140,00 gr/l
Acidità totale	6,30 gr/l
Estratto secco ridotto	59,00 gr/l
Estratto secco totale	199,00 gr/l
Produzione	Da 600 a 1.000 bottiglie (0,375 lt)