



COLLE DELLE 100 BOTTIGLIE

S.S. SOCIETÀ AGRICOLA

Lucca



SCHEDA TECNICA VINO PROSSIMO 2018

TIPO DI VINO

IGT COSTA TOSCANA BIANCO PASSITO

COMUNE DI PRODUZIONE

Lucca - Loc. San Concordio di Moriano Loc. La Maolina

UVAGGIO

Colombana bianca e moscato d'asti

SUPERFICIE DEL VIGNETO

ha 0,5

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Est - Ovest 120 mt s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Di medio impasto a tendenzialmente argilloso ricco in scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sirk e Simonit

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

4.000 ceppi per ha

RESA PER ETTARO IN UVA

50 q.li

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre inoltrato

APPASSIMENTO

Fino a metà dicembre sulle stuoie

VINIFICAZIONE

Fermentazioni spontanee in caratelli di rovere scolmi sigillati

AFFINAMENTO

Minimo 36 mesi in caratello scolmo sigillato

NUMERO MEDIO DI BOTTIGLIE PER ANNO

120

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: ambra scura

Profumo: grandissima complessità e ricchezza di profumi, dal caramello al miele alla prugna alla liquirizia

Sapore: al palato rivela aromi di caramello con sentori di miele, fichi secchi, mandorle e arancia candita. Equilibrio perfetto tra dolcezza e acidità

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da meditazione. Se ne consiglia l'abbinamento con formaggi molto stagionati o erborinati o anche versato su del gelato alla crema