

PIETRA NOVA



1698

Bolgheri DOC



Nome del vino:
1698

Denominazione:
Bolgheri DOC

Uvaggio:
Merlot, Cabernet Sauvignon

Zona di Produzione:
Castagneto Carducci (area di produzione Bolgheri DOC)

Clima:
clima mediterraneo, microclima caratterizzato dalla vicinanza del mare e della protezione a est delle colline dei Monti Metalliferi, da inverni miti, estati calde, asciutte e ventilate grazie alle brezze marine

Terreno:
terreni sciolti, profondi, sabbiosi e ben drenati

Densità di impianto:
5.500 ceppi per ettaro allevati a cordone speronato e guyot

Età media delle viti:
impianti del 2000

Resa per ettaro:
60q/Ha di uva

Vinificazione:
vendemmia manuale e selezione dei grappoli. Fermentazione alcolica in tanks di acciaio inox a temperatura controllata (T°=28°C) Fermentazione malolattica nelle stesse vasche

Affinamento:
12 mesi in barriques francesi di 2° e 3° passaggio e 12 mesi in bottiglia

Produzione:
8.000 bottiglie 75 cl

Wine name:
1698

Denomination:
Bolgheri DOC

Grapes:
Merlot, Cabernet Sauvignon

Production zone:
Castagneto Carducci (production area Bolgheri DOC)

Climate:
mediterranean climate, microclimate characterized by the proximity of the sea and shielded by the metal-bearing hills, mild winters, hot and dry summers, ventilated by the sea breeze

Soil:
loose, deep, sandy and well-drained soil

Planting density:
5.500 vines per hectare trained by the spurred cordon and guyot

Average age of the vines:
plantings of the year 2000

Yield per hectare:
60q/Ha di uva

Vinification:
grape selection during manual harvest. The alcoholic fermentation takes place in stain steel tanks with controlled temperature (T°=28°C) The malolactic fermentation takes place in the same tanks

Aging:
12 months in french barriques of 2ND and 3RD wine and 12 months in bottle

Production:
8.000 bottles 75 cl