

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