

ANTICO FEUDO DELLA TRAPPOLA 2019

IGT TOSCANA

VITIGNI

Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 15%

VIGNETI

Altitudine: 280-480 m s.l.m.

Esposizione: Sud sud-ovest /sud sud-est

Densità: 5.500/6.000 ceppi/ha

Forma di allevamento: cordone speronato e guyot

SUOLI

Il Sangiovese nasce su un suolo argilloso-calcareo, il cosiddetto Alberese, mentre il Cabernet Sauvignon ed il Merlot da depositi limosi nella valle dell'Arbia.

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico della vendemmia 2019 è stato molto variabile ma con temperature complessivamente nella media. Le piogge brevi e intense si registrano soprattutto nel mese di giugno. L'invasatura è iniziata regolarmente agli inizi di agosto, presentando le prime uve mature alla fine di agosto-inizi di settembre.

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte tra la fine di settembre e la metà di ottobre 2019.

VINIFICAZIONE

Tutte e tre le varietà, una volta diraspate le uve sono fatte macerare e fermentare in acciaio per circa due settimane.

MATURAZIONE

8 – 9 mesi in tonneau in gran parte di secondo e terzo passaggio.

PARAMETRI ANALITICI

Alcool: 14%

Acidità Totale: 5,41 g/l

pH: 3,36

Estratto secco netto: 27,77 g/l

Polifenoli totali (in acido Gallico): 2415 mg/l

