

CASTELLO DI FARNETELLA



LUCILLA

Denominazione:

IGT Toscana

Descrizione:

Il Podere Lucilla, di ca 10 ha, si trova a Farnetella nel Comune di Sinalunga a Sud-Est di Siena e a Nord-Ovest di Montepulciano, su terreni prevalentemente sabbiosi e limosi con modesta presenza di argilla e una più diffusa componente sassosa e calcarea.

Note sensoriali:

Colore rosso rubino intenso di bella tonalità e spessore. Fruttato elegante con sentore di ciliegia e piccoli toni speziati. Pieno al palato con buona struttura giustamente tannica.

Vinificazione:

Pigiatura e diraspatura delle uve selezionate. Temperature di fermentazione tra i 28°/30°C.

Durata della macerazione 12/15 giorni con rimontaggi programmati giornalmente. Tra marzo e aprile trasferimento in botti di media e grande capacità per 8/12 mesi.

Affinamento:

4/6 mesi di affinamento in bottiglia.

Vitigno:

Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 15%, Merlot 15%.

Ceppi per ettaro:

circa 5400

Forma di allevamento:

Spalliera con potatura a cordone speronato

Raccolta:

Entro le prime due settimane di ottobre

