

# 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. Al naso profumo fruttato con note di ciliegia matura con leggere speziature. Al palato una buona frutta con giusto equilibrio acido, buona sapidità e struttura.

**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, Cabernet Sauvignon, Merlot.

**Ceppi per ettaro:**

circa 5400

**Forma di allevamento:**

Spalliera con potatura a cordone speronato

**Raccolta:**

Entro le prime due settimane di ottobre

