

PIETRA NOVA

1698
PIETRA NOVA

Bolgheri Rosso DOC

**Nome del vino:**

PietraNova1698

Denominazione:

Bolgheri Rosso DOC

Uvaggio:

Cabernet Sauvignon, Merlot

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 Metallifere,
da inverni miti, estati calde,
asciutte e ventilate
grazie alle brezze marine

Terreno:

terreni sciolti, profondi,
ghiaiosi 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:

60 q/ha

Vinificazione:

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

Affinamento:

12 mesi in barrique
di rovere francese
di 3° e 4° passaggio
e 12 mesi in bottiglia

Produzione:

75 cl
Magnum, 150 cl
Doppia Magnum, 300 cl

Wine name:

PietraNova1698

Appellation:

Bolgheri Rosso DOC

Grapes:

Cabernet Sauvignon, Merlot

Production zone:

Castagneto Carducci
(Bolgheri DOC
production area)

Climate:

Mediterranean climate,
microclimate characterized
by the proximity
of the sea and shielded
by the Metalliferous Hills,
mild winters, hot and dry
summers, ventilated
by the sea breeze

Soil:

loose, deep, gravelly
and well drained soil

Plant density:

5.500 vines per hectare
using Guyot and single cordon
spur training systems

Average age of the vines:

plantings of the year 2000

Yield per hectare:

60 q/ha

Vinification:

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

Aging:

12 months in French oak barrels
of 3rd and 4th fill
and 12 months in bottle

Production:

75 cl
Magnum, 150 cl
Double Magnum, 300 cl

PIETRA NOVA