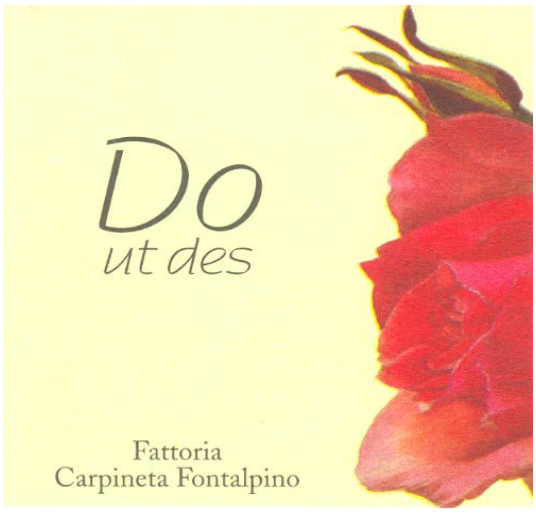
FATTORIA
CARPINETA FONTALPINO



DO UT DES 2017
I.G.T. TOSCANA

Caratteristiche tecniche / Technical characteristics:

Uvaggio	33% Merlot, 34% Petit Verdot, 33% Cabernet Sauvignon
Grapes	33% Merlot, 34% Petit Verdot, 33% Cabernet Sauvignon
Alcool	14,5 % vol.
Alcohol	14,5 % vol
Acidità totale	6,10 gr./lt.
Totale acidity	6,10 gr./lt.
Ubicazione vigneto	Monteaperti – 230 m s.l.m. – esposizione a Sud/Ovest
Location of vineyard	Monteaperti – 230 m above sea level – South/West exposure
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Type of cultivar	Cordone speronato
Densità viti per ettaro	6600 piante
Number of plants for hectar	6600 plants
Vendemmia	Effettuata a mano dal 3 al 18 settembre
Harvest	Hand-picked from September 3rd to September 18th
Zucchero alla raccolta	245 gr./lt.
Sugar at the time of harvest	245 gr./lt.
Temperatura di fermentazione	28° C
Fermentation temperature	28° Centigrade
Tempo di macerazione	25 giorni Merlot, Cabernet e Petit Verdot
Maceration Time	25 days Merlot, Cabernet and Petit Verdot
Maturazione	18 mesi in barriques da 225 litri – 6 mesi in bottiglia
Ageing	18 months in barriques of 225 litres – 6 months in bottle
Produzione	20.000 bottiglie
Production	20.000 bottles