

SCHEDA DATI VINO

Denominazione Azienda	Podere Allocco società semplice agricola						
Nome completo del vino	Carmignano						
Annata	2018	Bottiglie prodotte nell'annata			2.500		
Denominazione di origine o Igt	D.O.C.G.						
Colore	Bianco		Rosato		Rosso		
Classificazione di legge riportata in etichetta (BARRARE UNA SOLA VOCE)	Docg	X	Doc		Dop		Igt
Tipologia (BARRARE ANCHE PIÙ VOCI)	Dolce			Frizzante			
	Passito			Metodo Martinotti			
	Liquoroso			Metodo Classico			
	Aromatizzato			Metodo Ancestrale			
Vitigni e percentuali	70% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon 10% Altre uve consentite						
Alcol dichiarato in etichetta %	14,0						
Prezzo al pubblico in enoteca €	21,00		Formato (solo se diverso da 75 cl)				
Tipologia del terreno	Calcare Alberese						
Altitudine media vigneto s.l.m.	150 mt.		Esposizione		Sud O.	Età media viti	
Sistema di allevamento	Guyot		N° ceppi/ettaro		3.500	Resa/ettaro	
Epoca di vendemmia	Seconda settimana di settembre						
Solo per i vini passiti	Tipo di appassimento						
	Mesi di appassimento						
Solo per i vini spumanti	Mesi di sosta sui lieviti						
Fermentazione in acciaio	20/25 giorni						
Fermentazione in legno	Tipo di legno					Capacità litri	
Altre fermentazioni / note							
Maturazione in acciaio	Mesi						
Maturazione in legno	Mesi	Minimo	Tipo legno		Rovere francese	Capacità litri	
Altre maturazioni / note							
Permanenza sui lieviti in fase di maturazione (VINI FERMI)	Mesi		Note				
Il vino è filtrato?	Si	X	No	Note			
Affinamento in bottiglia	Mesi	6	Note				
Prima annata prodotta	2000						