

SCHEDA DATI VINO

Denominazione Azienda	Podere Allocco società semplice agricola										
Nome completo del vino	Vin Santo di Carmignano										
Annata	2010	Bottiglie prodotte nell'annata				500					
Denominazione di origine o Igt	D.O.C.										
Colore	Ambrato										
Classificazione di legge riportata in etichetta (BARRARE UNA SOLA VOCE)	Docg		Doc	X	Dop		Igt		Igp		Vino
Tipologia (BARRARE ANCHE PIÙ VOCI)	Dolce				Frizzante						
	Passito				X	Metodo Martinotti					
	Liquoroso				Metodo Classico						
	Aromatizzato				Metodo Ancestrale						
Vitigni e percentuali	60% TREBBIANO 20% MALVASIA 20% SAN COLOMBANO										
Alcol dichiarato in etichetta %	16										
Prezzo al pubblico in enoteca €	29,00			Formato (solo se diverso da 75 cl)				0,375			
Tipologia del terreno	Calcere Alberese										
Altitudine media vigneto s.l.m.	150 mt.			Esposizione		Sud O.		Età media viti		20 A.	
Sistema di allevamento	Guyot			N° ceppi/ettaro		3.500		Resa/ettaro		30 hl	
Epoca di vendemmia	Ultima Settimana Settembre prima di Ottobre										
Solo per i vini passiti	Tipo di appassimento				A pergola						
	Mesi di appassimento				4						
Solo per i vini spumanti	Mesi di sosta sui lieviti										
Fermentazione in acciaio	15 giorni										
Fermentazione in legno	Tipo di legno				Capacità litri						
Altre fermentazioni / note											
Maturazione in acciaio	Mesi										
Maturazione in legno	Mesi		96		Tipo legno		Rovere e castagno		Capacità litri		50
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		24		Note						
Prima anno di produzione	2016										