

RUSSO



Azienda Agricola Russo s.s.

Via Forni Podere La Metocchina, 71
57028 Suvereto (LI) Tel. Fax. 0565 845105

RUSSO



CEPPITAIO

2005

VAL DI CORNIA
Denominazione di Origine Controllata

Ceppitaio 2006

Denominazione

Doc Val di Cornia

Varietà

Sangiovese 55%

Ciliegiolo, Colorino, Canaiolo, Merlot, Cabernet S.
45%



Caratteristiche del territorio di produzione

Vigneto di provenienza

Metocchina, San Giovanni, San Michele

Altimetria

80 m

Esposizione

Sud – Sud Est

Tipologia Suolo

Collinare, tendenzialmente argilloso

Densità impianti

5600 viti/ha

Sistema allevamento

Cordone speronato

Età media vigneto

Da 5 a 10 anni

Vinificazione ed affinamento

Epoca vendemmia

Seconda settimana di Settembre

Resa per ettaro

65 qli/ha

Modalità di raccolta

Manuale in cassette forate

Pigiatura

Soffice

Contenitori fermentazione

Inox

Temperatura fermentazione

28 – 30 °C

Durata fermentazione

10 giorni

Tempi di macerazione sulle bucce

7 giorni

Fermentazione malolattica

si

Contenitori affinamento

Inox e barriques di III e IV passaggio

Durata affinamento

6 mesi

Imbottigliamento

Mese di Aprile

Affinamento in bottiglia

3 o 4 mesi

Alcool % vol.

13,5

Acidità totale g/l

5,1

Acidità volatile g/l

0,39

Estratto secco totale g/l

28,9

Ceneri g/l

2,67

Inizio Commercializzazione

Luglio 2007