



LE SÒLIVE

CONNUBIO 2003

San Gimignano DOC rosso

UVAGGIO

100% Sangiovese

CARATTERISTICHE VIGNETI

Estensione:	ha 2,5
Terreno:	sabbia 70%, limo 17%, argilla 13%
Altitudine media:	200 mt.
Densità di impianto:	4.500 per ha
Forma di allevamento:	gujot semplice

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Tipo di vendemmia:	manuale
Macerazione:	a temperatura controllata sui 22/28° con delistage per 17 gg.
Elevazione:	in tonneaux per 14 mesi
Tipo di tonneaux:	80% francesi, 20% americani 50% nuovi 50% usati 1 anno
Affinamento:	in bottiglia per 6 mesi

ANALISI CHIMICHE

Titolo alometrico:	13,5°
Acidità totale:	5,2/lt

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	rosso rubino
Profumo:	intenso con un finale fruttato con leggere note di frutta rossa
Gusto:	ampio con tannini di media consistenza in grande equilibrio sull'acidità retrogusto fruttato e persistente

Enologo:	Dott. Stefano Chioccioli
----------	--------------------------



LE SOLIVE - Azienda Agricola

Loc. San Benedetto, 53037 San Gimignano (SI) Italia
tel. +39 0577 944909 - fax +39 0577 945670 - e-mail: info@lesolive.com - www.lesolive.com