



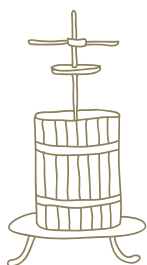
#### VINIFICAZIONE:



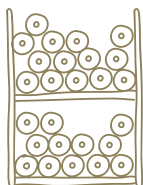
L'uva raccolta a mano in cassette viene selezionata manualmente tramite tavolo di cernita.



Macerazione con le bucce per 15/18 giorni a temperatura controllata di 28°



Rimontaggi frequenti, pressatura soffice e successivo affinamento in piccole botti di rovere da 5 a 10 HI per 12/18 mesi.



Successivamente si effettua un affinamento di almeno 6 mesi in acciaio e 24 mesi in bottiglia.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** luna calante di giugno o luglio.

**PRODUZIONE:** 6.000 bottiglie.



#### RASEA

#### I.G.T. TOSCANA SANGIOVESE

**NOME DEL VIGNETO:** "vigneto del pomeriggio".

**ASSEMBLAGGIO:** Sangiovese 100%.

**ETÀ DEL VIGNETO:** 20 anni.

**ORIENTAMENTO DEI FILARI:** sud/ovest.

**TIPO DI TERRENO:** sabbia (79%), argilla (15%)  
e limo leggero (6%).

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5 000 per ha.

**ALTITUDINE:** 335 m. s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** 40 HI/Ha.

**FERTILIZZAZIONE:** letame  
e tecnica del sovescio.

**CONDUZIONE:** olistica.