



# Lupicaia

VENDEMMIA 2007



## INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DI TOSCANA

**Denominazione:** I.G.T. - Indicazione Geografica Tipica - Rosso di Toscana - (Toscana I.G.T.)

**Uvaggio:** Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 10%, Petit-Verdot 5%

**Ubicazione vigneto:** 120 metri s.l.m., con esposizione Sud/Sud-Ovest

**Densità per ettaro:** da 3.600 a 4.200 ceppi/ettaro

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Vendemmia:** Effettuata a mano, a partire dal 5 settembre per il Merlot e dal 1 ottobre per il Cabernet Sauvignon e Petit-Verdot

**Zucchero alla raccolta:** 255 gr/litro

**Temperatura di fermentazione:** 31° C circa a temperatura controllata

**Durata della macerazione:** 16 giorni per il Merlot e Petit-Verdot e 20 giorni per il Cabernet Sauvignon

**Affinamento:** In barriques d'Allier per una durata complessiva di 18 mesi

**Imbottigliamento:** Marzo 2010

**Grado alcolico:** 14,5% vol.

**Acidità totale:** 5,90 g/l

**Produzione:** circa 23.000 bottiglie vendute in cassa in legno da 6 bottiglie. Disponibili anche mezze bottiglie, bottiglie magnum da 1,5 litri, doppia magnum da 3,00 litri e matusalem da 6,00 litri, tutte in cassa in legno.



**Enologo:** Carlo Ferrini