



## SAN MICHELE N° 3 DI POGGIO L'APPARITA ROSATO 2018



Da un ettaro e mezzo di vigneto, denominato "Poggio L'Apparita" nasce il "San Michele n°3 di Poggio L'Apparita Rosato", un vino fresco e armonico ottenuto tramite vinificazione in rosato di uve Sangiovese.

**Uvaggio :** Sangiovese

**Età Vigne :** 17 anni

**Esposizione Vigneto :** sud - ovest

**Ubicazione Vigneto :** a circa 100 mt. s.l.m. Località L'Apparita - Paganico

**Sistema Allevamento :** cordone speronato monolaterale con sesto di impianto di mt. 2,80x0,80

**Densità Viti :** 4.464 ceppi per ettaro con produzione media per ceppo di kg. 1,2 / 1,5

**Tipologia Terreno :** tessitura sabbio-limosa, ricco di scheletro, neutro (ph7,3), ricco di calcio, potassio e magnesio

**Vendemmie :** 2 vendemmie separate effettuate nei mesi di Agosto e Settembre 2018, a mano in cassette con selezione dei grappoli

**Temperatura di Fermentazione :** controllata a 18°

**Durata della macerazione :** brevissimo contatto con le bucce soltanto durante la pressatura soffice in pressa

**Maturazione :** 6 mesi in vasche di acciaio

**Imbottigliamento :** 31 Gennaio 2019

**Temperatura di servizio :** 10°- 12°

**Gradazione alcolica :** 13,5% vol.

**Acidità Totale :** 5,6 per mille

**Produzione per il 2018 :** 2.888 bottiglie + 100 Magnum

**Prima Annata Prodotta :** 2012

**Disponibilità sul mercato :** Aprile 2019

**Formato bottiglie :** 375 ml., 750 ml., 1.500 ml.

**Enologo - Agronomo :** Dr. Gabriele Gadenz

**Tipologia Vino :** DOC MAREMMA TOSCANA

POGGIO L'APPARITA

Società Agricola L'Apparita – Località L'Apparita – 58045 Civitella Paganico (GR) C.F. 80011640531 – P.I. 00816550537  
www.lapparita.com – info@lapparita.com – Tel. – Fax 0039.0564.905191