



Lupicaia

VENDANGE 2006



INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DI TOSCANA

Dénomination: I.G.T - Indication géographique typique -
Vin rouge de Toscane - (Toscana I.G.T)

Cépage: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 10%,
Petit Verdot 5%

Localisation du vignoble: à 120 mètres d'altitude,
et exposition Sud/Sud-ouest

Densité de plantation: de 3.600 à 4.200 pieds /hectare

Mode de conduite: cordon de Royat

Vendange: Récolte à la main à partir du 5 septembre pour
le Merlot et du 1er octobre pour le Cabernet Sauvignon et le
Petit Verdot.

Taux de sucre à la récolte: 250 g/l

Température de fermentation: température contrôlée
autour de 31° C

Durée de la macération: 16 jours pour le Merlot et le Petit
Verdot et 20 jours pour le Cabernet Sauvignon.

Élevage: En barriques d'Allier pour une durée
totale de 18 mois.

Mise en bouteille: Juillet 2008

Alcool: 14% vol.

Acidité totale: 5,90 g/l

Production: environ 25.000
bouteilles vendues en caisse en bois
de 6 bouteilles. Existe aussi en
demi-bouteilles, magnum, double
magnum de 3,00 litres et
mathusalem de 6 litres,
toutes présentées en caisse bois.



Œnologue : Carlo Ferrini