



Scheda tecnica del vino Sapaio 2008. Bolgheri DOC Superiore.

<i>Azienda</i>	Podere Sapaio
<i>Ettari vitati</i>	25
<i>Tipologia di allevamento</i>	Doppio cordone speronato
<i>Sesto di impianto</i>	0,75x1,80 (7.500 ceppi per ettaro)
<i>Uvaggio</i>	50% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc 20% Merlot 20% Petit Verdot
<i>Raccolta</i>	Manuale con selezione delle uve
<i>Fermentazione alcolica</i>	A temperatura controllata in serbatoi di acciaio con lunga macerazione sulle vinacce
<i>Fermentazione malolattica</i>	In barriques
<i>Affinamento</i>	18 mesi di affinamento in barriques di rovere francese e 12 mesi di affinamento in bottiglia.
<i>Bottiglie prodotte</i>	30.000
<i>Vendita</i>	Da maggio 2011



Sapaio 2008. DOC Bolgheri Superiore.

<i>Cultivation</i>	Runner system (double curtain) with plant spacing plantation layout 75x180 cm
<i>Blend</i>	50% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc 20% Merlot 20% Petit Verdot
<i>Harvest</i>	Manual with grape selection
<i>Alcoholic fermentation</i>	Under controlled temperature in steel tanks with long maceration on the grape marks
<i>Malo-lactic fermentation</i>	In barriques
<i>Alcohol</i>	14,5% by vol
<i>Time of maturing</i>	18 months in barriques and 12 months of bottle refinement
<i>Number of bottles produced</i>	30.000
<i>Sale</i>	From May 2011