



Scheda tecnica del vino Sapaio 2009. Bolgheri DOC Superiore.

Azienda	Podere Sapaio
Ettari vitati	25
Tipologia di allevamento	Doppio cordone speronato
Sesto di impianto	0,75x1,80 (7.500 ceppi per ettaro)
Uvaggio	70% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc 20% Petit Verdot
Raccolta	Manuale con selezione delle uve
Fermentazione alcolica	A temperatura controllata in serbatoi di acciaio con lunga macerazione sulle vinacce
Fermentazione malolattica	In barriques
Affinamento	18 mesi di affinamento in barriques di rovere francese e 12 mesi di affinamento in bottiglia.
Bottiglie prodotte	20.000
Vendita	Primavera 2012



Sapaio 2009. DOC Bolgheri Superiore.

Cultivation	Runner system (double curtain) with plant spacing plantation layout 75x180 cm
Blend	70% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc 20% Petit Verdot
Harvest	Manual with grape selection
Alcoholic fermentation	Under controlled temperature in steel tanks with long maceration on the grape marks.
Malo-lactic fermentation	In barriques
Alcohol	14,5% by vol
Time of maturing	18 months in barriques and 12 months of bottle refinement
Number of bottles produced	20.000
Sale	Spring 2012