



Sapaio 2017 Igt Toscana

Azienda	Podere Sapaio
Ettari Vitati	26
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 in barriques
Bottiglie prodotte	15.000
Vendita	Autunno 2020
Note	Vino biologico



Sapaio 2017 Igt Toscana

Azienda	Podere Sapaio
Hectars of Vineyards	26
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 10-12 months of bottle refinement
Number of bottles produced	15.000
Sale	Autumn 2020