



Scheda tecnica del vino Volpolo 2013. DOC Bolgheri.

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 15% Merlot 15% 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	14 mesi di affinamento in barriques e tonneaux di rovere francese.
Bottiglie prodotte	70.000
Vendita	Estate 2015



Volpolo 2013 Bolgheri Doc.

Cultivation	Runner system (double curtain) with plant spacing plantation layout 75x180 cm
Blend	70% Cabernet Sauvignon 15% Merlot 15% 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 French oak
Alcohol	14,5% by vol
Time of maturing	16 months in french oak barriques and tonneaux - 4 months in bottle refinement
Number of bottles produced	70.000
Sale	Spring-summer 2015