



Volpola 2017 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 macerazione sulle vinacce
Fermentazione malolattica	In barriques
Alcohol	14,5% vol.
Affinamento	14 mesi di affinamento in barriques di rovere francese e 6 mesi di affinamento in bottiglia
Bottiglie prodotte	90.000
Vendita	primavera/estate 2019
Note	vino biologico



Volpolo 2017 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	14 months in french oak barriques and tonneaux - 6 months in bottle refinement
Number of bottles produced	90.000
Sale	Spring/Summer 2019
Note	Organic wine

