



Volpola 2018 DOC Bolgheri

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 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	70.000
Vendita	Autunno 2020
Note	Vino biologico



Volpolo 2018 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	70.000
Sale	October 2020
Note	Organic wine