

Az. Agr. "MOCINE", Chiusure, Asciano, SIENA.

Responsabile: Valerio Brighi

Cell. 335 6069934 email valerio@mocine.it Tel / fax 0577 707075

Enologi: Attilio Pagli e Giacomo Cesari - Agronomo: Stefano Dini

❖ NOME DEL VINO : MOCINE	
DENOMINAZIONE	Toscana Rosso Indicazione Geografica Tipica
VARIETA	Sangiovese, Barsagliana, Foglia Tonda
❖ NOTE DI DEGUSTAZIONE	
COLORE	Rosso rubino intenso
PROFUMI	Di frutta rossa matura e spezie
GUSTO	Equilibrato fragrante con finale morbido e persistente
❖ CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE	
PROPRIETA	Mocine
ALTIMETRIA	300 metri s.l.m.
SUPERFICIE	4 ha
EXPOSIZIONE	Sud-Sud Est
DENSITA IMPIANTI	5.000 piante per ha
SISTEMA ALLEVAMENTO	Guyot
❖ VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	
RESA HA	60/70 q.li/ha
EPOCA VENDEMMIA	Fine settembre
CONDUZIONE VENDEMMIA	Manuale
PIGIATURA	Soffice
CONTENITORI FERMENTAZIONE	Acciaio inox
TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE	28°C
DURATA FERMENTAZIONE	6-7 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	10-12 giorni
FERMENTAZIONE MALOLATICA	Svolta
CONTENITORI AFFINAMENTO	Acciaio inox
DURATA AFFINAMENTO	
DATA IMBOTTIGLIAMENTO	
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	Minimo 6 mesi