

Associazione Quintomiglio
SCHEDE VINI DOMENICA 18 Settembre 2005 - Festa del Patrono



FATTORIA MIGLIARINA

www.migliarina.it

CHIANTI DOCG 2003

Vitigni: 80% sangiovese, 10% canaiolo, 6% trebbiano e malvasia, 4% merlot

CAVASONNO IGT 2003

Vitigni: 50% sangiovese, 30% merlot, 20% cabernet sauvignon

Tecniche di produzione: Le uve di sangiovese, merlot e cabernet sauvignon hanno fermentato in purezza in grandi tini di cemento, dopo la malolattica i vini hanno preso diverse direzioni. Merlot e cabernet sauvignon in tonneau di rovere (3.5 hl) per 10 mesi, mentre il sangiovese, insieme al canaiolo e uve complementari (5%) per metà in botti di rovere da 28 hl, ed in parte in tini d'acciaio.

I vini sono stati imbottigliati il 1° dicembre 2004.

VINSANTO DOC 2000

Vitigni: trebbiano e malvasia (uve bianche) passite, poi pigia-dirasate ed invecchiate per 5 anni in caratelli di castagno.

SAN LUCIANO

www.sanlucianovini.it

VALDICHIANA DOC LUNA DI MONTE

Zona di produzione: colline di Monte S. Savino e Marciano della Chiana

Vitigni: Trebbiano 40%, Chardonnay 40%, Grechetto 20%.

Altitudine: 290 ml s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera a cordone speronato.



Ottenuto da uvaggi selezionati coltivati nei vigneti di proprietà. Le uve intere vengono pressate in modo soffice ed il mosto ottenuto, dopo defecazione, viene stoccato in vasche d'acciaio termocontrollate per una fermentazione a 16 - 18 ° C. L'imbottigliamento avviene tra la fine di Febbraio e gli inizi di Marzo ed il vino viene messo immediatamente in consumo.

SANTA VITTORIA



FATTORIA SANTA VITTORIA

www.fattoriasantavittoria.com

VALDICHIANA DOC GRECHETTO

Uvaggio : Grechetto in purezza

Vinificazione: In bianco con refrigerazione dal mosto a 10 ° C, fermentazione a temperatura costante di 18° C dopo l'inoculazione di lieviti selezionati

Maturazione: in acciaio inox; **Periodo di Maturazione:**

6 mesi sulle fecci fini; **Affinamento in bottiglia:** 8 mesi; **Numero di Bottiglie prodotte:** 12.000; **Esposizione vigneti:** Sud-Est; **Sistema di allevamento:** Cordone speronato; **Densità d' impianto:** 4300 piante per ettaro; **Produzione per Ha:** 70 q.li di uva; **Gradi alcolici:** da 12% a 13%; **Acidità totale :** 5,3/5,8 gl; **Ph :** 3,10/3,30
Estratto: 20 gr.