

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

La Lastra Azienda Agricola

## NOME DEL VINO

La Lastra Canaiolo

## DENOMINAZIONE

IGT Toscana Rosso Canaiolo

## CLASSIFICAZIONE

IGT

## ANNATA IN COMMERCIO

2020

## REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

## TIPOLOGIA

Rossi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Siena

## VINIFICAZIONE

Vinificazione: tradizionale in Rosso con co-inoculo. Tipologia serbatoi di fermentazione: acciaio inox di piccola capacità. Temperatura di fermentazione: 26°C.

## AFFINAMENTO

Maturazione: in acciaio.  
Affinamento in bottiglia: minimo 2 mesi

## VITIGNO/I

100% Canaiolo Nero

## ALLEVAMENTO

cordone speronato

## ESPOSIZIONE

sud-est

## ALTITUDINE

280

## ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

7

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

terreno tufaceo con intrusioni argillose, ricco di scheletro fine

## EPOCA DI VENDEMMIA

prima decade di ottobre

## ETTARI VITATI

2

## RESA PER ETTARO

7000 Kg/Ha

## ENOLOGO/CONSULENTE

Enrico Paternoster

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 18°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2.700

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

E7466