TENUTE LUNELLI

TEUTO

COSTA TOSCANA I.G.T.

Nasce dalle migliori uve di alcuni vigneti della Tenuta, selezionate grazie al programma di agricoltura di precisione Animavitis. Il nome «Teuto» evoca il popolo del nord che tra il III e il IV secolo conquistò queste terre

Sangiovese 65%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 5%.

I vigneti si trovano su terreni sabbiosi -argillosi, ricchi di conchiglie fossili situati tutt'intorno al poggio su cui sorge la cantina e quindi con una esposizione a 360°.
Sistema di allevamento cordone speronato, 5500 ceppi per ha.

Produzione 65 quintali di uva per ha.
Rigorosamente manuale fra settembre e ottobre, a più passaggi per garantire la selezione delle migliori uve e con una successiva scelta sui tavoli di cernita dei migliori grappoli.

Premacerazione a freddo, a 15 °C per 2-3 giorni.
Fermentazione a contatto con le bucce interamente in acciaio, a 24-26 °C per 15 giorni.
Macerazione post fermentativa sempre a contatto con le bucce per 10-15 giorni.
Le masse vengono vinificate separatamente e assemblate solamente prima dell'imbottigliamento.

Maturazione di 18 mesi, in tonneaux e botte grande per il Sangiovese, in barrique per Merlot e Cabernet Sauvignon.
L'affinamento, invece, di almeno 6 mesi.

SMALTIMENTO COMPONENTI:

visita www.gruppolunelli.it/recycle

Prodotto Biologico

100ml: E = 320KJ/ 77 Kcal