



# Pigreco

CANTINA CIPRESSO 43

<b>Denominazione</b>	Toscana IGT
<b>Vitigni:</b>	100% Sangiovese
<b>Vigneti di Provenienza</b>	San Quirico d'Orcia (SI).
<b>Tipo di Suolo:</b>	Prevalentemente argilloso e ferroso, con depositi calcarei.
<b>Altitudine:</b>	314 m s.l.m.
<b>Forma di Allevamento</b>	Cordone Speronato.
<b>Densità di Impianto</b>	5.000 viti/ha
<b>Produzione Unitaria</b>	1,2 kg/ceppo
<b>Fermentazione</b>	A temperatura controllata con lieviti selezionati, in contenitori di acciaio ed in tini troncoconici in legno.
<b>Affinamento:</b>	12 mesi in barrique di rovere francese - 50% primo passaggio e 50% secondo passaggio.
<b>Bottiglie Prodotte</b>	3.300

# La quadratura del cerchio

CANTINA CIPRESSO 43

<b>Denominazione</b>	Toscana IGT
<b>Vitigni:</b>	85% Sangiovese; 10% Montepulciano; 5% Sagrantino
<b>Vigneti di Provenienza</b>	Sangiovese: San Quirico d'Orcia (SI); Montepulciano: Moresco (FM); Sagrantino: Spello (PG).
<b>Tipo di Suolo:</b>	Prevalentemente argilloso e tufaceo (Sangiovese); argilloso/sabbioso, profondo, con depositi calcarei (Montepulciano); argilloso/limoso (Sagrantino).
<b>Altitudine:</b>	314 m s.l.m. (Sangiovese); 300 m s.l.m. (Montepulciano); 220 m s.l.m. (Sagrantino).
<b>Forma di Allevamento</b>	Cordone Speronato.
<b>Densità di Impianto</b>	5.000 viti/ha (Sangiovese); 4.000 viti/ha (Montepulciano); 3.200 viti/ha (Sagrantino).
<b>Produzione Unitaria</b>	1,2 kg/ceppo (Sangiovese); 1,5 kg/ceppo (Montepulciano); 0,8 kg/ceppo (Sagrantino).
<b>Fermentazione</b>	A temperature controllata con lieviti selezionati, in contenitori di acciaio ed in tini troncoconici di legno
<b>Affinamento:</b>	18 mesi in barriques di Rovere Francese – 50% primo passaggio e 50% secondo passaggio.





# Punto

## CANTINA CIPRESSO 43

<b>Denominazione</b>	Toscana IGT
<b>Vitigni:</b>	85% Sangiovese; 15% Montepulciano
<b>Vigneti di Provenienza</b>	Sangiovese: San Quirico d'Orcia (SI); Montepulciano: Moresco (FM)
<b>Tipo di Suolo:</b>	Prevalentemente argilloso e tufaceo (Sangiovese); argilloso/sabbioso, profondo, con depositi calcarei (Montepulciano).
<b>Altitudine:</b>	314 m s.l.m. (Sangiovese); 300 m s.l.m. (Montepulciano).
<b>Forma di Allevamento</b>	Cordone Speronato.
<b>Densità di Impianto</b>	5.000 viti/ha; 4.000 viti/ha
<b>Produzione Unitaria</b>	1,2 kg/ceppo; 1,5 kg/ceppo.
<b>Fermentazione</b>	A temperatura controllata con lieviti selezionati in contenitori di acciaio.
<b>Affinamento:</b>	8 mesi in botti di Rovere da 50 HI.
<b>Bottiglie Prodotte</b>	3.300



# Rosso di Montalcino

CANTINA CIPRESSO 43

<b>Denominazione</b>	Toscana IGT
<b>Vitigni:</b>	85% Sangiovese; 15% Montepulciano
<b>Vigneti di Provenienza</b>	Sangiovese: San Quirico d'Orcia (SI); Montepulciano: Moresco (FM)
<b>Tipo di Suolo:</b>	Prevalentemente argilloso e tufaceo (Sangiovese); argilloso/sabbioso, profondo, con depositi calcarei (Montepulciano).
<b>Altitudine:</b>	314 m s.l.m. (Sangiovese); 300 m s.l.m. (Montepulciano).
<b>Forma di Allevamento</b>	Cordone Speronato.
<b>Densità di Impianto</b>	5.000 viti/ha; 4.000 viti/ha
<b>Produzione Unitaria</b>	1,2 kg/ceppo; 1,5 kg/ceppo.
<b>Fermentazione</b>	A temperatura controllata con lieviti selezionati in contenitori di acciaio.
<b>Affinamento:</b>	8 mesi in botti di Rovere da 50 Hl.
<b>Bottiglie Prodotte</b>	3.300

# Bianco

## CANTINA CIPRESSO 43

<b>Denominazione</b>	Toscana IGT
<b>Vitigni:</b>	85% Vermentino; 15% Verdicchio
<b>Vigneti di Provenienza</b>	Vermentino: Ribolla (GR); Verdicchio: San Benedetto del Tronto (AP)
<b>Tipo di Suolo:</b>	Prevalentemente argilloso con abbondante presenza di scheletro, reazione alcalina; buona presenza di sabbie, profondo, con depositi calcarei.
<b>Altitudine:</b>	200 m s.l.m.
<b>Forma di Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità di Impianto</b>	4.500viti/ha; 3.200viti/ha
<b>Produzione Unitaria</b>	1,5 kg/ceppo
<b>Fermentazione</b>	A temperatura controllata con lieviti selezionati, in contenitori di acciaio.
<b>Affinamento:</b>	8 mesi sui lieviti, in contenitori in acciaio.
<b>Bottiglie Prodotte</b>	3.000



# Lei

CANTINA ALBEA

<b>Denominazione</b>	IGP
<b>Vitigni:</b>	Uva di Troia, Viognier, Maresco
<b>Vigneti di Provenienza</b>	Valle d'Itria, Alta Murgia
<b>Tipo di Suolo:</b>	Prevalentemente argilloso e ferroso, con depositi calcarei.
<b>Forma di Allevamento</b>	Spalliera
<b>Produzione Unitaria</b>	80 q.li per ettaro
<b>Fermentazione</b>	Vinificazione in bianco delle uve Nero di Troia, fermentate in barriques e poi in blend con Maresco e Viognier per generare un'armonia gusto-olfattiva austera ed elegante
<b>Affinamento:</b>	In barrique a seguito della fermentazione per 6 mesi, in bottiglia per altri 6 mesi
<b>Grado alcolico</b>	13,5% vol

