



OLIVI

LE BUCHE

TEMPORE



SCHEDA TECNICA
TECNICAL SHEET

Vitigni / *Grape varieties*

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Denominazione / *Designation*

IGT Toscana

Altezza sul livello del mare

Height above sea level

320-380 msm / *metres a.s.l.*

Terreno / *Soil*

franco argillo-limoso

sandy-clayey-silty

Densità di impianto / *Planting density*

6.666 ceppi ad ettaro / *plants per hectare*

Sistema di allevamento / *Growing system*

cordone speronato / *spurred cordon*

Resa per ettaro / *Yield per hectare*

40-50 quintali di uva

4,000-5,000 kg of grapes

Vinificazione / *Vinification*

a contatto con le bucce per circa 25-30

giorni in serbatoi di acciaio inox

in contact with grape skins for about 25

to 30 days inside stainless steel tanks.

Affinamento / *Aging*

24 mesi in barriques, almeno quattro anni

in bottiglia / *24 months in barriques,*

at least four years in bottle

Vino ottenuto da vitigni coltivati nelle colline senesi, impiantati ad elevate densità. Con un'accurata gestione del verde e un rigoroso diradamento dei grappoli, si ottiene una resa massima di 700/800 grammi per ceppo. Le uve raccolte manualmente in cassette vengono portate subito in cantina e sottoposte ad una rigorosa selezione, sia del grappolo che degli acini, attraverso due nastri di cernita. Le uve diraspate finiscono nelle vasche per caduta gravitazionale; la fermentazione alcolica e la macerazione delle bucce avvengono per circa 25-30 giorni. Lo svinato viene subito travasato in barriques di rovere francese dove svolge fermentazione malolattica. Al termine di questa fase il vino viene assemblato e affinato in barriques per ulteriori 24 mesi di maturazione. Dopo l'imbottigliamento effettua un lungo affinamento in bottiglia di almeno quattro anni.

This wine is obtained from the vines grown in the Province of the Senese hills, where they are planted with a high density. A careful canopy management and thinning of the bunches, this allows the yield to reach a maximum of 700 to 800 gr per plant. The grapes are hand-picked and placed in baskets and sent immediately to cellar where they undergo strict selection of both bunches and grapes, on two selection conveyors. The grapes, separated from the stalk, fall by gravity into tanks where they are left to macerate together with the skins for about 25 to 30 days. The wine is then transferred to French oak barriques to undergo malo-lactic fermentation. After this stage, the wine is aged in french oak barriques for 24 months. After bottling the wine undergoes for a further aging for at least four years.

ANNOTAZIONI / ANNOTATIONS