

# Il Calamaio

VIGNETI IN SAN MACARIO - LUCCA



VINI ROSATI

## Mi'ele

— sangiovese

**Terreno:** sabbia, limo, argilla

**Vigneto:** Esposizione OVEST

**Impianto:** 2004

**Forma d'allevamento:** cordone speronato

**Bottiglie prodotte:** 600 circa







**Caratteristiche organolettiche:** colore rosa carico, profumi di rosa canina e pesca gialla. La vinificazione con tre ore di contatto con le bucce e la sgrondatura per gravità in pressa ne esalta le particolarità contadine arricchendo il vino di profumi e sapori caratteristici.

**Vendemmia:** metà Settembre, totalmente manuale

**Affinamento:** solo acciaio per circa 6 mesi

**Temperatura di servizio:** 8°C

### Informazioni di riciclo

	Bottiglia - vetro - GL71 RACCOLTA DIFFERENZIATA VETRO	
	Tappo - sughero - FOR 51 RACCOLTA DIFFERENZIATA ORGANICO	
	Capsula - PVC RACCOLTA INDIFFERENZIATA SECCO	

Verifica il sistema di raccolta del tuo comune.

Azienda Agricola "Il Calamaio"

Via di San Macario, Lucca (Italy) | +39 340 850 36 70 | [www.ilcalamaiovini.it](http://www.ilcalamaiovini.it) - [info@ilcalamaiovini.it](mailto:info@ilcalamaiovini.it)

