



## CANTICO

Tipologia del terreno:  
terreni argillosi con notevole presenza di pietre calcaree, galestro ed alberese.

Altitudine media dei terreni:  
350 slm

Densità media per ettaro:  
3500/5000 ceppi

Forma d'allevamento:  
cordone speronato

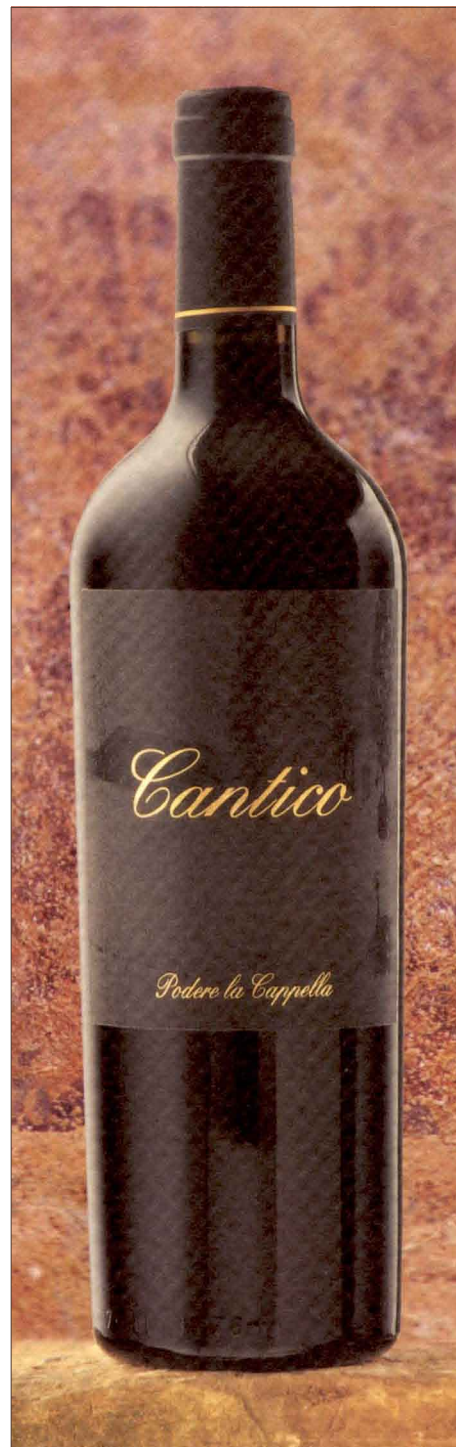
Uvaggio:  
Merlot

Tecniche agronomiche:  
diradamento dei grappoli durante il mese di agosto affinché le uve giungano bene a maturazione e con una maggiore potenza estrattiva. Questa pratica è particolarmente importante poiché è nota la grande produttività di questo vitigno. Raccolta selezionata delle uve amano. Nelle annate in cui le uve non raggiungono la maturazione in modo omogeneo si effettuano raccolte differenziate.

Tecniche di vinificazione:  
macerazione in acciaio per 15-20 giorni con controllo delle temperature. Segue un affinamento di circa un anno in barrique di rovere francese nuove e di secondo passaggio durante il quale avviene la fermentazione malolattica. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi prima della commercializzazione.

Tempi di consumo:  
dopo circa tre anni il vino inizia ad esprimere le sue caratteristiche migliori.

Possibilità d'invecchiamento:  
l'interessante equilibrio e la potente struttura di questo vino lo rendono adatto ad un lungo invecchiamento.



PODERE LA CAPPELLA

Strada Cerbaia, 10 - 5002 San Donato in Poggio (FI) - Italia  
Tel. + 39 055 8072727 - Fax + 39 055 8072184 - Cell. + 39 3472108593  
[www.poderelacappella.it](http://www.poderelacappella.it)  
[poderelacappella@libero.it](mailto:poderelacappella@libero.it) - [info@poderelacappella.it](mailto:info@poderelacappella.it)