

# Insieme

AREA DI PRODUZIONE / *production area*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE / *classification*

ALTEZZA SUL LIVELLO DEL MARE / *height above sea level*

ESPOSIZIONE / *exposure*

NATURA DEL TERRENO / *type of soil*

FORMA DI ALLEVAMENTO / *pruning method*

DENSITÀ VITI / *density of vines per Ha*

UVAGGIO / *blend of grapes*

VENDEMMIA / *harvesting method*

EPOCA DI VENDEMMIA / *harvesting period*

VINIFICAZIONE / *vinification*

AFFINAMENTO / *ageing*

*Gragnano, colline Lucchesi / Gragnano, colline Lucchesi*

*IGT Toscana rosso / IGT Toscana rosso*

*90 m.s.l.m. / 90 m.a.s.l.*

*sud-ovest / south- west*

*prevalentemente sabbioso con buona dotazione di limo e poca argilla /  
mainly sandy with a good component of silt and a small amount of clay*

*doppio cordone speronato / cordon trained*

*5500 ceppi / 5500 vine-stocks*

*100% Alicante Bouchet / 100% Alicante Bouchet*

*manuale in cassette / by hand, in crates*

*fine settembre / at the end of September*

*fermentazione in cemento senza alcun controllo di temperatura; rimontaggi  
manuali; nessuna filtrazione; utilizzo esclusivo di mosto fiore. / fermentation  
in concrete without any temperature control; manual pumping over; no  
filtration process; fresh run only.*

*2 mesi in botti di rovere francese / 2 months in French barriques*

