

SAPAIO

VOLPOLO 2022 Bolgheri Doc

Azienda	Sapaio
Ettari Vitati	26
Tipologia di Allevamento	Doppio cordone speronato
Sesto di impianto	0,75x1,80 (7.500 ceppi per ettaro)
Uvaggio	70% Cabernet Sauvignon 15% Merlot 15% Petit Verdot
Raccolta	Manuale con selezione delle uve
Fermentazione alcolica	A temperatura controllata in serbatoi di acciaio con lunga macerazione sulle vinacce
Fermentazione malolattica	In barriques
Alcohol	14,5%
Affinamento	14 mesi in barriques di rovere francese
Bottiglie prodotte	90.000
Vendita	mar-24
Note	Vino Biologico

SAPAIO

VOLPOLO 2022 Bolgheri Doc

Company	Sapaio
Hectars of Vinayards	26
Cultivation	Runner system (double curtain) with plant spacing
Plantation Layout	75x180 cm
Blend	70% Cabernet Sauvignon 15% Merlot 15% Petit Verdot
Harvest	Manual with grape selection
Alcoholic fermentation	Under controlled temperature in steel tanks with long maceration on the grape marks.
Malo-lactic fermentation	In barriques
Alcohol	14,5% by vol.
Time of maturing	14 months in French oak barriques
Number of bottles produced	90.000
Sale	March 2024
Note	Organic wine