BUGGEA

AZIENDA AGRICOLA TREQUANDA S.R.L.

TIPOLOGIA	TOSCANA IGT ROSSO
ANNATA	2009
UVAGGIO	Sangiovese 50% Alicante 30% Merlot e Cabernet 20%
UBICAZIONE VIGNETI	Comune di Trequanda (Siena)
SUPERFICIE VIGNETO	10 Ha
ALTITUDINE VIGNETO	450 mt. S.l.m.
TIPO TERRENO	Tendenzialmente sciolti, sabbioso-limosi, a reazione neutra-alcalina, di origine marina
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITA' CEPPI	5.000 per Ha.
PRODUZIONE PER ETTARO	90-95 Q.li
RESA UVA IN VINO	70%
ETA' MEDIA DELLE VITI	9 anni
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine settembre/inizio ottobre
VINIFICAZIONE	Fermentazione attivata grazie a lieviti selezionati e condotta per 8 giorni ad una temperatura non superiore a 26°C. La successiva macerazione sulle bucce si compie in 2-4 giorni.
FERMENTAZIONE ALCOLICA	In acciaio inox
FERMENTAZ. MALOLATTICA	In acciaio inox
AFFINAMENTO	In serbatoi in acciaio inox per almeno 6 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 2 mesi
ALCOL SVOLTO	13 % Vol
ACIDITA' TOTALE	5,2
ESTRATTO SECCO	29,5
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Il colore è rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo è vinoso, fruttato con leggeri e piacevoli sentori di confettura e spezie. Il sapore è armonico, secco, fresco.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Merita di accompagnare primi piatti, carni rosse, formaggi freschi e semi-stagionati

RICONOSCIMENTI

anno	Rivista	Premio	annata
2010	Gambero rosso	1 bicchiere	2008
2010	Luca Maroni - Guida dei Vini Italiani	84	2008
2009	I VINI DI VERONELLI	88 (1 trifoglio)	2006
2010			

Azienda Agricola trequanda s.r.l. Loc. Pian delle Fonti, 100 53020 Trequanda (SI) tel 0577 662001 fax 0577 662295
www.azienda-trequanda.it info@azienda-trequanda.it

BUGGEA

AZIENDA AGRICOLA TREQUANDA S.R.L.

TYPOLOGY	RED OF TUSCAN IGT (Typical Geographic Indication)
VINTAGE	2009
GRAPES	Sangiovese 50% Alicante 30% Merlot and Cabernet 20%
PRODUCTION AREA	Trequanda (Siena) TUSCANY
SURFACE OF VINEYARDS	10 hectar
ALTITUDE VINEYARD	450 mt. a.s.l.
SOIL DESCRIPTION	Potentially loose, sandy-slimy, to neutral-alkaline reaction, of sea origin
TRAINING SYSTEM	Spurred cordon
DENSITY	5.000 plants for hectare
YIELD GRAPES	9 tons for hectare
AGE OF THE GRAPEVINES	9 years
HARVEST-TIME	beginnig September until middle of October
VINIFICATION	Picked grapes suffer a maceration to cold
ALCOHOLIC FERMENTATION	The fermentation is effected in steel tanks. It is activated thanks to selected yeasts and behavior for 8 days to a non superior temperature to 28°C. Reduced the temperature to 19-20°C. The wine remains in maceration on the peels for 2-4 days.
MALOLACTIC FERMENTATION	In steel vats
REFINEMENT	The wine remains in steel tanks for at least 6 months. Refinement in bottle for about 2 months
ALCOHOL	13 % Vol
ACIDITY	5,2 gr/lts.
DRY EXTRACT	29,5 gr/ lt.
ORGANOLECTIC FEATURES	The color is red with purplish reflexes. The perfume is vinous, fruity with light and pleasant signs of jam and spices. The taste is harmonic, dry, fresh.
Number of bottles produced	60.000 by 0,75 litres

Judgement

Year	Paper	Premio	Vintage
2010	Gambero rosso	1 bicchiere	2008
2010	Luca Maroni - Guida dei Vini Italiani	84	2008
2009	I VINI DI VERONELLI	88 (1 trifoglio)	2006

Azienda Agricola trequanda s.r.l. Loc. Pian delle Fonti, 100 53020 Trequanda (SI) tel 0577 662001 fax 0577 662295
www.azienda-trequanda.it info@azienda-trequanda.it