

# PIETRANOVA



## Casa al piano

Bolgheri DOC



**Nome del vino:**  
Casa al Piano

**Denominazione:**  
Bolgheri DOC

**Uvaggio:**  
Merlot, Cabernet Sauvignon

**Zona di Produzione:**  
Castagneto Carducci (area di produzione Bolgheri DOC)

**Clima:**  
clima mediterraneo, microclima caratterizzato dalla vicinanza del mare e della protezione a est delle colline dei Monti Metalliferi, da inverni miti, estati calde, asciutte e ventilate grazie alle brezze marine

**Terreno:**  
terreni sciolti, profondi, sabbiosi e ben drenati

**Densità di impianto:**  
5.500 ceppi per ettaro allevati a cordone speronato e guyot

**Età media delle viti:**  
impianti del 2000

**Resa per ettaro:**  
65q/Ha di uva

**Vinificazione:**  
vendemmia manuale e selezione dei grappoli. Fermentazione alcolica in tanks di acciaio inox a temperatura controllata (T°=28°C)  
Fermentazione malolattica nelle stesse vasche

**Affinamento:**  
in vasche di acciaio inox ed in bottiglia

**Produzione:**  
10.000 bottiglie 75 cl

**Wine name:**  
Casa al Piano

**Denomination:**  
Bolgheri DOC

**Grapes:**  
Merlot, Cabernet Sauvignon

**Production zone:**  
Castagneto Carducci (production area Bolgheri DOC)

**Climate:**  
mediterranean climate, microclimate characterized by the proximity of the sea and shielded by the metal-bearing hills, mild winters, hot and dry summers, ventilated by the sea breeze

**Soil:**  
loose, deep, sandy and well-drained soil

**Planting density:**  
5.500 vines per hectare trained by the spurred cordon and guyot

**Average age of the vines:**  
plantings of the year 2000

**Yield per hectare:**  
65q/Ha di uva

**Vinification:**  
grape selection during manual harvest. The alcoholic fermentation takes place in stain steel tanks with controlled temperature (T°=28°C)  
The malolactic fermentation takes place in the same tanks

**Aging:**  
in stain steel tanks and in bottle

**Production:**  
10.000 bottles 75 cl