



## SCHEDA TECNICA VINO "CUCCUVAIA"

AZIENDA  
RAGIONE SOCIALE

**SAN GABRIELE ARCANGELO  
AZ. AGR. S. GABRIELE ARCANGELO  
di TSOUKAS STAVROS**

REFERENTE

**TSOUKAS STAVROS**

LOCALITA'

**POD. S. GABRIELLA 1 - CINIGIANO 58044 -GR-**

TEL-FAX

**00390564994116 mob..+39 3395480894**

E-MAIL

**[cuccuvaia@hotmail.com](mailto:cuccuvaia@hotmail.com)**

ZONA DI PRODUZIONE

**CINIGIANO - LOC. TIBERINA**

ALTITUDINE VIGNETI

**260-320 m s.l.m.**

SUPERFICIE VITATA

**7,5 HA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

SESTO D'IMPIANTO

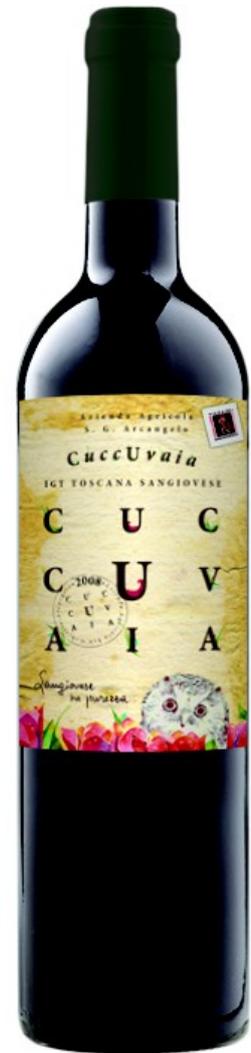
**2,80 X 0,85 m**

SISTEMA ALLEVAMENTO

**CORDONE SPERONATO CON DENSITA'  
DI IMPIANTO 4200 CEPPI PER ETTARO**

RESA

**45-50 Q.li/Ha**



### *DATI TECNICI*

% ALCOLICA

**15% v/v**

UVAGGIO

**SANGIOVESE 100% (ETA' VIGNETI: 1999)**

VINIFICAZIONE

**FERMENTAZIONE SPONTANEA IN TINI TRONCO-CONICI DI LEGNO  
DI ROVERE; LA MACERAZIONE E' DI CIRCA 30-60 GIORNI.  
TEMPERATURE NON CONTROLLATE.**

AFFINAMENTO

**4/5 ANNI IN BOTTI DI LEGNO DI ROVERE DI CAPACITA' VARIABILE  
DA 5 A 30 HL. IL VINO RIPOSA, PER UN TEMPO VARIABILE,  
DA 1 A 2 ANNI IN BOTTIGLIA.**

INVECCHIAMENTO

**15-20 ANNI**

### *ANALISI ORGANOLETTICA*

COLORE

**ROSSO RUBINO TENDENTE AL GRANATO**

PROFUMO

**AL NASO SI RICONOSCONO NOTE DI CONFETTURA DI AMARENA, PRUGNA,  
MIRTILLO, SPEZIE E ERBE AROMATICHE; NOTE DI PASTICCERIA, CUIO,  
TABACCO, TERRACOTTA, FIELO E ACCENNI ANIMALI. IL VINO IN BOCCA  
SI PRESENTA IMPETUOSO, CALDO E POLPOSO: INTENSO E RICCO  
DI ESTRATTO: PERSISTENTE CON TANNINI MORBIDI E VELLUTATI,  
COMUNQUE ELEGANTE E EQUILIBRATO.**

ACCOSTAMENTI

**ADATTO A PIATTI A BASE DI CARNI, SELVAGGINE  
E FORMAGGI STAGIONATI**

TEMPER. SERVIZIO

**16° - 18° MAX**

**Az. Agr. San Gabriele Arcangelo - Pod. S. Gabriella, 1 - 58044 Cinigiano (GR)**

Tel-fax (+39) 0564 994116 - P.I. 01000360535 - C.F. TSKSVR58A01Z115K

[cuccuvaia@hotmail.com](mailto:cuccuvaia@hotmail.com) - [www.cuccuvaia.com](http://www.cuccuvaia.com)