



SANT'ANTIMO ROSSO D.O.C. 2015

VIGNE DI MONTALCINO



Prodotto/Imbottigliato	Montalcino - Siena (Italia)
Vitigni	1/3 Sangiovese 1/3 Cabernet-Sauvignon 1/3 Merlot
Terreno	Medio impasto con sabbie e depositi argillosi
Altitudine	Circa 350/400 mt. sul livello del mare
Densità di impianto	4.500/5.000 piante per ettaro
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Vendemmia	Ultima settimana di settembre/prima settimana di ottobre
Raccolta	Esclusivamente manuale
Produzione uva	80 q.li massimo per ettaro
Vinificazione	In tini d'acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi
Maturazione	Minimo 18 mesi in botti di rovere di Slavonia e barrique
Affinamento	-
Commercializzato	Dopo il 2° anno dalla raccolta
Produzione dell'annata	15.000 bottiglie
Colore	Rosso, intenso con riflessi violacei
Bouquet	Ampio, intenso, frutti di bosco e spezie
Sapore	Pieno, persistente, leggermente tannico, morbido, speziato
Gradazione alcolica	14,00%
Acidità totale	4,85
Estratto a secco	30,00
Zucchero residuo	minore 1,00
Bottiglia	Bordolese vip x lt. 0,750
Codice EAN bottiglia	8016179900043
Scatola	da 6 bottiglie
Codice EAN scatola	8016179910042



91
PTS

JAMES SUCKLING

Aromi e gusti di frutti scuri, gambi di rosa con accenni di alloro fresco. Corposo, con abbondanza di frutta e finitura fresca. Una miscela di Sangiovese, Cabernet-Sauvignon e Merlot. Da bere adesso.