



TOSCANA SANGIOVESE I.G.T. 2015

DA VIGNE DI MONTALCINO



Prodotto/Imbottigliato	Montalcino - Siena - Toscana
Vitigni	Sangiovese 100% di Montalcino
Terreno	Medio impasto con sabbia 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	90 q.li massimo per ettaro
Vinificazione	In tini di acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi
Maturazione	Minimo 18 mesi in botti di rovere di Slavonia
Affinamento	-
Commercializzato	Dopo il 1° anno dalla raccolta
Produzione dell'annata	50.000 bottiglie
Colore	Rosso rubino, intenso, riflessi granati
Bouquet	Intenso, frutti di bosco, speziato, vinoso, con note floreali
Sapore	Piacevole, persistente, leggermente tannico, morbido.
Gradazione alcolica	13,50%
Acidità totale	4,60
Estratto a secco	28,30
Zucchero residuo	minore 1,00
Bottiglia	Bordolese europea x lt. 0,750
Codice EAN bottiglia	8016179260048
Scatola	da 6 bottiglie
Codice EAN scatola	8016179126047



91
PTS

JAMES SUCKLING

Un gradevole Sangiovese, profumi di ciliegie rosse e cedro. Media corporatura, tannini raffinati e una finitura di frutta. Da bere adesso.