



IL BACCANALE I.G.T. 2016

SUPERTOSCANO DA VIGNE DI MONTALCINO



Prodotto/Imbottigliato	Montalcino - Siena (Italia)
Vitigni	50% Sangiovese grosso da Brunello 50% Cabernet Sauvignon
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	70 q.li massimo per ettaro
Vinificazione	In tini d'acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi
Maturazione	Sangiovese minimo 48 mesi in botte di rovere di Slavonia Cabernet-Sauvignon minimo 24 mesi in barrique
Commercializzato	Dopo il 5° anno dalla raccolta
Produzione dell'annata	25.000 bottiglie
Colore	Rosso rubino, profondo con riflessi violacei
Bouquet	Ampio, intenso, frutti di bosco e spezie
Sapore	Pieno, persistente, leggermente tannico, morbido, elegante di grande struttura
Gradazione alcolica	14,00%
Acidità totale	4,88
Estratto a secco	33,6
Zucchero residuo	minore 1,00
Bottiglia	Bordolese europea x lt. 0,750
Codice EAN bottiglia	8016179300041
Scatola	da 6 bottiglie
Codice EAN scatola	8016179310996

