



ROSSO DI TOSCANA I.G.T. 2014

DA VIGNE DI MONTALCINO



Prodotto/Imbottigliato	Montalcino - Siena - Toscana
Vitigni	70% Sangiovese 30% altri vitigni a bacca rossa tipici toscani
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	90 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
Affinamento	-
Commercializzato	Dopo il 2° anno dalla raccolta
Produzione dell'annata	50.000 bottiglie
Colore	Rosso rubino intenso
Bouquet	Caratteristico intenso, frutti di bosco, note speziate
Sapore	Piacevole, persistente, leggermente tannico, morbido
Gradazione alcolica	13,50%
Acidità totale	4,90
Estratto a secco	30,00
Zucchero residuo	minore 1,00
Bottiglia	Bordolese vip x lt. 0,750
Codice EAN bottiglia	8016179400987
Scatola	da 6 bottiglie
Codice EAN scatola	8016179410023

