



SASSARELLO

I.G.T. 2016

*SUPERTOSCANO DA UVE PRODOTTE
IN MONTALCINO*



Prodotto/Imbottigliato	Montalcino - Siena (Italia)
Vitigni	50% Sangiovese grosso di Montalcino 25% Cabernet-Sauvignon 25% Merlot
Terreno	-
Altitudine	-
Densità di impianto	-
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	Botti di rovere e barrique per un periodo minimo di 24 mesi
Affinamento	-
Commercializzato	Minimo dopo 3 anni dalla raccolta
Produzione dell'annata	70.000 bottiglie
Colore	Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento
Bouquet	Profumo caratteristico e intenso, sottofondo di frutti di bosco maturi, note speziate
Sapore	Ampio, asciutto, caldo, leggermente tannico, robusto ed armonico
Gradazione alcolica	13,50%
Acidità totale	5,26
Estratto a secco	33,20
Zucchero residuo	minore 1,00
Bottiglia	Bordolese europea x lt. 0,750
Codice EAN bottiglia	8016179410108
Scatola	da 6 bottiglie
Codice EAN scatola	8016179410352

