



Rosso di Montalcino D.O.C. 2017

Prodotto in tre differenti vigneti con atitudini che variano da 210 a 510 mslm, è la più giovane e fresca espressione dei profumi del Sangiovese.

Vinificato in acciaio per circa venti giorni, passa un periodo di affinamento di circa un anno sia in tonneaux francesi da 5 HL e 7 HL sia in botti di rovere di Slovenia da 30 HL.

Vendemmia	2017
Vitigno	Sangiovese Grosso 100%
Fermentazione	In acciaio per circa 20 giorni.
Affinamento	Circa un anno in tonneaux francesi da 5/7 HL e in botti di rovere di Slovenia da 30 HL.
Alcool Totale	14%
Estratto Secco	30 g/l
Acidità Totale	5,3 g/l
Colore	Rosso rubino intenso.
Temperatura di Servizio	18° C
Bottiglie Prodotte	2.800