



MOLINO DI SANT'ANTIMO

ASSO

TOSCANA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



VARIETA': 85% SANGIOVESE - 15% MERLOT
NOME VIGNETI: MERLOT, VIGNA PODERNUOVO
ETA' DEI VIGNETI: 20 ANNI
ALTITUDINE: 250 MT S.L.M
ESPOSIZIONE VIGNETI: NORD / EST
FORMA DI ALLEVAMENTO: GOUYOT , CORDONE SPERONATO
EPOCA DI RACCOLTA: PRIMA DECADE DI SETTEMBRE
VINIFICAZIONE: DIRASPATURA E PRESSATURA SOFFICE, 7 GIORNI DI FERMENTAZIONE ALCOLICA IN ACCIAIO, CONTATTO CON LE BUCCE DI 5-8 GIORNI DALLA FINE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA.
AFFINAMENTO: 12 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE E 3 MESI IN BOTTIGLIA
FORMATO PRODOTTO: 750 ML
CONFEZIONE: SCATOLA DA 6/12 BOTTIGLIE 750 ML - " ASSO "

GRAPE VARIETY: 85% SANGIOVESE - 15% MERLOT
VINEYARDS NAME: MERLOT, PODERNUOVO
VINES AGE: 20 YEARS OLD
ALTITUDE: 250 MT A.S.L.
VINEYARDS EXPOSURE: NORTH / EAST
TRAINING SYSTEM: GOUYOT, SPURRED CORDON
HARVESTING PERIOD: FIRST DECADE OF SEPTEMBER
VINIFICATION: DESTEMMING AND SOFT PRESSING, 7 DAYS OF ALCOHOLIC FERMENTATION INTO STAINLESS STEEL TANKS, MACE-
RATION ON THE SKINS FOR 5 TO 8 DAYS AT THE END OF THE AL-
COHOLIC FERMENTATION.
AGING: 12 MONTHS IN BARRIQUES OF FRENCH OAK AND 3 MON-
THS IN BOTTLES
FORMAT: 750 ML
PACKAGING: BOX OF 6/ 12 BOTTLES 750 ML - " ASSO "

MOLINO DI SANT'ANTIMO
LOC.PODERNUOVO DEI CAMPI , 29 - 53024 MONTALCINO
+39.0577.847.026 - info@molinosantantimo.com