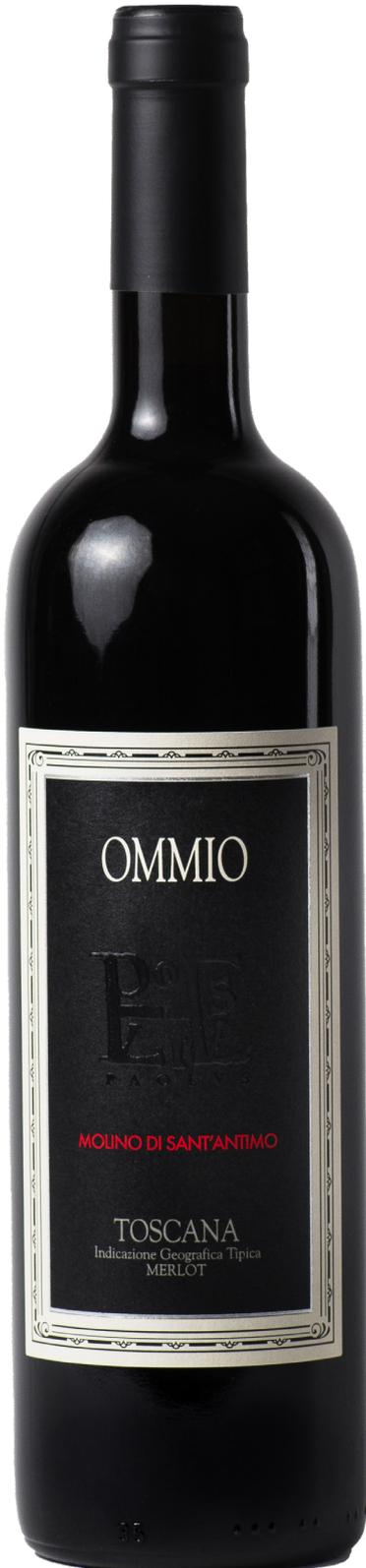




MOLINO DI SANT'ANTIMO

## OMMIO

TOSCANA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**VARIETA':** 100% MERLOT  
**NOME VIGNETI:** MERLOT  
**ETA' DEI VIGNETI:** 20 ANNI  
**ALTITUDINE:** 250 MT S.L.M  
**ESPOSIZIONE:** NORD / EST  
**FORMA ALLEVAMENTO:** GOUYOT - CORDONE SPERONATO  
**EPOCA RACCOLTA:** PRIMA DECADE DI SETTEMBRE  
**VINIFICAZIONE:** DIRASPATURA E PRESSATURA, SOFFICE, 8 GIORNI DI FERMENTAZIONE ALCOLICA IN ACCIAIO , CONTATTO CON LE BUCCE DI 8-10 GIORNI AL TERMINE DELLE FERMENTAZIONE ALCOLICA  
**AFFINAMENTO:** 12 MESI IN BARRIQUES E TONNEAUX DI ROVERE FRANCESE, 3 MESI IN BOTTIGLIA  
**FORMATO PRODOTTO:** 750 ML  
**CONFEZIONE:** SCATOLA DA 6/12 BOTTIGLIE 750 ML

**GRAPE VARIETY:** 100% MERLOT  
**VINEYARDS NAME:** MERLOT  
**VINES AGE:** 20 YEARS OLD  
**ALTITUDE:** 250 MT A.S.L.  
**EXPOSURE:** NORTH / EAST  
**TRAINING SYSTEM:** GOUYOT - SPURRED CORDON  
**HARVESTING PERIOD:** FIRST DECADE OF SEPTEMBER  
**VINIFICATION:** DESTEMMING AND SOFT PRESSING, 8 DAYS OF ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANK , MACERATION ON THE SKINS FOR 8 TO 10 DAYS AT THE END OF ALCOHOLIC FERMENTATION  
**AGING:** 12 MONTHS IN BARRIQUES AND TONNEAUX OF FRENCH OAK, 3 MONTHS IN BOTTLE  
**FORMAT:** 750 ML  
**PACKAGING:** BOX OF 6/ 12 BOTTLES 750 ML

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