



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