



MOLINO DI SANT'ANTIMO

ROSSO DI MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VARIETA': 100% SANGIOVESE
NOME VIGNETI: ROMANA
ETA' DEI VIGNETI: 26 ANNI
ALTITUDINE: 250 MT S.L.M
ESPOSIZIONE: NORD / EST
FORMA ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO
EPOCA RACCOLTA: ULTIMA DECADE DI SETTEMBRE
VINIFICAZIONE: DIRASPATURA E PRESSATURA, SOFFICE, 2-3 GIORNI DI MACERAZIONE PRE-FERMENTATIVA A FREDDO (MINORE 10°C) 7 GIORNI FI FERMENTAZIONE ALCOLICA, CONTATTO CON LE BUCCE DI 5-10 GIORNI DALLA FINE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA
AFFINAMENTO: 12 MESI IN BOTTI DI ROVERE DALLA CAPACITA' DI 30 HL , 3 MESI IN BOTTIGLIA
FORMATO PRODOTTO: 750 ML , 1,5 LT
CONFEZIONE: SCATOLA DA 6/12 BOTTIGLIE 750 ML, SCATOLA 1 BOTTIGLIA 1,5 LT

GRAPE VARIETY: 100% SANGIOVESE
VINEYARDS NAME: ROMANA
VINES AGE: 26 ANNI
ALTITUDE: 250 MT A.S.L.
EXPOSURE: NORTH / EAST
TRAINING SYSTEM: SPURRED CORDON
HARVESTING PERIOD: LAST DECADE OF SEPTEMBER
VINIFICATION: DESTEMMING AND SOFT PRESSING, FROM 2 TO 3 DAYS OF PRE-FERMENTATIVE MACERATION AT LOW TEMPERATURE (LESS THAN 10°C) 7 DAYS OF ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANK , MACERATION ON THE SKINS FOR 10 TO 15 DAYS AT THE END OF ALCOHOLIC FERMENTATION.
AGING: 12 MONTHS IN OAK BARRELS WITH THE MAXIMUM CAPACITY OF 60 HL, 3 MONTHS IN BOTTLE
FORMAT: 750 ML , 1.5 LT
PACKAGING: BOX OF 6/ 12 BOTTLES 750 ML, BOX OF 1 BOTTLE 1,5 LT

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