



MOLINO DI SANT'ANTIMO

ROMITO TERRE VITTORI

TOSCANA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



VARIETA': 45% SANGIOVESE, 35% MERLOT, 20% CABERNET SAUVIGNON

NOME VIGNETI: PIAN DI ROTA, MERLOT, CABERNET PRIMO

ETA' DEI VIGNETI: 20 E 30 ANNI

ALTITUDINE: 250 MT S.L.M

ESPOSIZIONE: NORD / EST - SUD / EST

FORMA ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO - GOUYOT

EPOCA RACCOLTA: ULTIMA DECADE DI SETTEMBRE - PRIMA DECADE DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE: DIRASPATURA E PRESSATURA, SOFFICE, 7 GIORNI DI FERMENTAZIONE ALCOLICA IN ACCIAIO, CONTATTO CON LE BUCCE DI 10-15 GIORNI AL TERMINE DELLE FERMENTAZIONE ALCOLICA. LE DIVERSE VARIETA' SONO ASSEMBLATE AL TERMINE DELL'AFFINAMENTO

AFFINAMENTO: 12 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE (MERLOT & CABERNET SAUVIGNON) E IN BOTTI DALLA CAPACITA' DI 12 HL (SANGIOVESE), 6 MESI IN BOTTIGLIA

FORMATO PRODOTTO: 750 ML

CONFEZIONE: SCATOLA DA 6/12 BOTTIGLIE 750 ML, CASSA IN LEGNO DA 6 BOTTIGLIE 750 ML, CASSA IN LEGNO DA 1 BOTTIGLIA 750 ML

GRAPE VARIETY: 45% SANGIOVESE, 35% MERLOT, 20% CABERNET SAUVIGNON

VINEYARDS NAME: PIAN DI ROTA, MERLOT, CABERNET PRIMO

VINES AGE: 20 AND 30 YEARS OLD

ALTITUDE: 250 MT A.S.L.

EXPOSURE: NORTH / EAST - SOUTH / EAST

TRAINING SYSTEM: SPURRED CORDON - GOUYOT

HARVESTING PERIOD: LAST DECADE OF SEPTEMBER - FIRST DECADE OF OCTOBER

VINIFICATION: DESTEMMING AND SOFT PRESSING, 7 DAYS OF ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANK, MACERATION ON THE SKINS FOR 10 TO 15 DAYS AT THE END OF ALCOHOLIC FERMENTATION. VARIETIES ARE ASSEMBLED AT THE END OF AGING

AGING: 12 MONTHS IN BARRIQUES FRENCH OAK (MERLOT & CABERNET SAUVIGNON), BARRELS OF 12 HL (SANGIOVESE), 6 MONTHS IN BOTTLE

FORMAT: 750 ML

PACKAGING: BOX OF 6/ 12 BOTTLES 750 ML, WOOD CASES OF 6 BOTTLES 750 ML, WOOD CASE OF 1 BOTTLE 750 ML

MOLINO DI SANT'ANTIMO

LOC.PODERNUOVO DEI CAMPI, 29 - 53024 MONTALCINO

+39.0577.847.026 - info@molinosantantimo.com