



MOLINO DI SANT'ANTIMO

GINA

TOSCANA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSATO



VARIETA': 100% SANGIOVESE
NOME VIGNETI: VIGNA PODERNUOVO
ETA' DEI VIGNETI: 30 ANNI
ALTITUDINE: 250 MT S.L.M
ESPOSIZIONE: NORD / EST
FORMA ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO
EPOCA RACCOLTA: PRIMA DECADE DI SETTEMBRE
VINIFICAZIONE: DIRASPATURA E PRESSATURA SOFFICE, 12 GIORNI DI FERMEN-TAZIONE ALCOLICA IN ACCIAIO A BASSA TEMPERATURA (14-16°C)
AFFINAMENTO: 5 MESI SULLE FECCE FINI IN ACCIAIO
FORMATO PRODOTTO: 750 ML
CONFEZIONE: SCATOLA DA 6/ 12 BOTTIGLIE 750 ML

GRAPE VARIETY: 100% SANGIOVESE
VINEYARDS NAME: VIGNA PODERNUOVO
VINES AGE: 30 YEARS OLD
ALTITUDE: 250 MT A.S.L.
EXPOSURE: NORTH / EAST
TRAINING SYSTEM: CORDONE SPERONATO
HARVESTING PERIOD: FIRST DECADE OF SEPTEMBER
VINIFICATION: DESTEMMING AND PRESSING, 12 DAYS OF ALCOHOLIC FERMEN-TATION IN STAINLESS STEEL TANK AT LOW TEMPE-RATURE (14-16° C)
AGING: 5 MONTHS ON THE LEES IN STAINLESS STEEL TANK
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