



MOLINO DI SANT'ANTIMO

ROMITO TERRE VITTORI

TOSCANA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



VARIETA' PER L' ANNATA 2019 :

45% CABERNET SAUVIGNON, 35% MERLOT, 20% SANGIOVESE

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 OF VINTAGE 2019:

45% CABERNET SAUVIGNON, 35% MERLOT, 20% SANGIOVESE

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