OLINTO

SANT'ANTIMO ROSSO

Denominazione di Origine Controllata

VARIETA': 100% CANAIOLO
NOME VIGNETI: PIAGGIA
ETA' DEI VIGNETI: 26 ANNI
ALTITUDINE: 200 MT S.L.M
ESPOSIZIONE VIGNETI: SUD / EST
FORMA DI ALLEVAMENTO: GOUYOT
EPOCA DI RACCOLTA: ULTIMA DECADE DI SETTEMBRE
VINIFICAZIONE: DIRASPATURA E PRESSATURA SOFFICE, 8 GIORNI DI FERMENTAZIONE ALCOLICA IN ACCIAIO, FOLLATURE MANUALI ,CONTATTO CON LE BUCCE DI 8 GIORNI DALLA FINE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA.
AFFINAMENTO: 18 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE E 3 MESI IN BOTTIGLIA
FORMATO PRODOTTO: 506 BOTTIGLIE 750 ML - 102 BOTTIGLIE 1,5 LT
CONFEZIONE: SCATOLA DA 6/12 BOTTIGLIE 750 ML - CASSA IN LEGNO DA 1 BOTTIGLIA 1.5 LT

GRAPE VARIETY: 100% CANAIOLO
VINEYARDS NAME: PIAGGIA
VINES AGE: 26 YEARS OLD
ALTITUDE: 200 MT A.S.L.
VINEYARDS EXPOSURE: SOUTH / EAST
TRAINING SYSTEM: GOUYOT
HARVESTING PERIOD: LAST DECADE OF SEPTEMBER
VINIFICATION: DESTEMMING AND SOFT PRESSING, 8 DAYS OF ALCOHOLIC FERMENTATION INTO STAINLESS STEEL TANKS, MANUAL PRESSING, MACERATION ON THE SKINS FOR 8 DAYS AT THE END OF THE ALCOHOLIC FERMENTATION.
AGING: 18 MONTHS IN BARRIQUES OF FRENCH OAK AND 3 MONTHS IN BOTTLES
FORMAT: 506 BOTTLES 750 ML - 102 BOTTLES 1,5 LT
PACKAGING: BOX OF 6/ 12 BOTTLES 750 ML - WOOD CASE OF 1 BOTTLE 1.5 LT

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