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

CONFEZIONE: SCATOLA DA 6/12 BOTTIGLIE 750 ML,



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 CAPA-CITY OF 60 HL, 3 MONTHS IN BOTTLE

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