

Rosso di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE

Sangiovese.

ZONA DI PRODUZIONE

Montalcino,
Loc. Castelnuovo dell'Abate.

SUPERFICIE VITATA (HA)

6

ESPOSIZIONE

Sud-est.

ALTITUDINE (METRI)

250

TERRENO

Galestro - Arenaria.

ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

DENSITÀ (PIANTE/HA)

6.250

VENDEMMIA

15-20 Settembre.

RESA PER CEPPO (KG)

1,00

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e fermentazione con lieviti indigeni, macerazione di 2 settimane e successivamente 12 Mesi di affinamento in Tonneaux da 500 lt rovere francese di 3°/4° passaggio per un terzo del vino ed invece 12 mesi in tini grandi (65hl) di rovere di Slavonia per i restanti due terzi.

Dopodichè il vino viene naturalmente chiarificato per decantazione in acciaio e lasciato riposare 2 mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

PRODUZIONE

25.000 - 35.000 bottiglie annue.



Tenuta Buon Tempo