



AGOSTO DI MONTI IGT SUPERIORE ROSSO TOSCANO

LA MONTANINA



IL VIGNETO

Uvaggio: 70% Sangiovese 30% Cabernet s. Vigneto: Piaggia -Monti in Chianti Superficie vigneto: 0,5 ha

Età media impianti: 10 anni

Terreno: argilloso con presenza di scheletro Densità impianto: 5000 viti/ha

Resa media per ceppo : 1 kg/pianta Altitudine media: 340 m.s.l.m.

Esposizione: Est

VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

Selezione accurata delle uve. Macerazione senza raspi a temperatura controllata (28°C) per 14 giorni in vasche inox. Fermentazione malolattica in inox, seguita da una maturazione in tonneaux di rovere per 18 mesi. Assemblaggio del vino in vasche cemento.

Imbottigliamento con filtrazione molto larga e quindi affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

PRINCIPALI DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

Alcool svolto : 13,2 %

Estratto secco netto : 29 g/l

Acidità totale : 5,65 g/l

pH : 3,48

Acidità volatile netta : 0,52 g/l

Anidride solforosa totale : 72 mg/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso, si caratterizza per un profumo di frutta rossa, pepe nero, cuoio, tabacco e liquirizia. di ciliegia e chiodi di garofano. Vino di grande eleganza, con tannini avvolgenti e piacevoli è sapido, di media struttura, con tannini morbidi ed equilibrati.

Ottima la persistenza aromatica e gustativa.