



LE MURA IGT ROSSO TOSCANO

LA MONTANINA



IL VIGNETO

Uvaggio: 100% Sangiovese

Vigneto: vari appezzamenti aziendali -Monti in Chianti Superficie vigneto: 3 ha

Età media impianti: 10 anni

Terreno: argilloso con presenza di scheletro

Densità impianto: 5000 viti/ha

Resa media per ceppo : 1,5 kg/pianta

Altitudine media: 350 m.s.l.m.

Esposizione: prevalenza Sud/Ovest

VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

Selezione accurata delle uve. Macerazione senza raspi a temperatura controllata (28°C) per 12 giorni in vasche inox. Fermentazione malolattica in inox, seguita da una maturazione, sempre in inox per 6 mesi. Assemblaggio del vino in vasche inox. Imbottigliamento con filtrazione molto larga e quindi affinamento in bottiglia per almeno tre mesi.

PRINCIPALI DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

Alcool svolto : 12,85 %

Estratto secco netto : 28,3 g/l

Acidità totale : 5,9 g/l

pH : 3,39

Acidità volatile netta : 0,41 g/l

Anidride solforosa totale : 95 mg/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, si caratterizza per un profumo fruttato e vinoso. In bocca è sapido, di media struttura, moderatamente tannico. Nell'insieme un vino giovane di facile beva.