



# NEBBIANO IGT ROSSO TOSCANO

## LA MONTANINA



---

### IL VIGNETO

Uvaggio: 100% Sangiovese

Vigneto: Nebbiano -Monti in Chianti Superficie vigneto: 3 ha

Età media impianti: 12 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: Sud/Ovest

### 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 parte in vasche di cemento, parte in botti di rovere usate per 18 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 : 13,6 %

Estratto secco netto : 28 g/l

Acidità totale : 5,3 g/l

pH : 3,43

Acidità volatile netta : 0,41 g/l

Anidride solforosa totale : 65 mg/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino, si caratterizza per un profumo delicato di ciliegia e chiodi di garofano. In bocca è sapido, di buona struttura, con tannini morbidi ed equilibrati. Buona la persistenza aromatica e gustativa.