



PIALLUNGO IGT ROSSO TOSCANO

LA MONTANINA



IL VIGNETO

Uvaggio: 100% Ciliegolo

Vigneto: Monti in Chianti

Superficie vigneto: 0,8 ha

Età media impianti: 10 anni

Terreno: medio impasto 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 con qualche acino intero a temperatura controllata (28°C) per 14 giorni in vasche inox. Fermentazione malolattica in inox, seguita da una maturazione in vasche di cemento per 6 mesi. Imbottigliamento con filtrazione molto larga e quindi affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

PRINCIPALI DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

Alcool svolto : 13,0 %

Estratto secco netto : 30,2 g/l

Acidità totale : 5,45 g/l

pH : 3,45

Acidità volatile netta : 0,58 g/l

Anidride solforosa totale : 45 mg/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore intenso con riflessi violacei, si caratterizza per un intenso profumo fruttato e speziato. profumo delicato di ciliegia e chiodi di garofano. In bocca è saporito, succoso, con tannini ben integrati ed un finale di grande piacevolezza.