

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Verbena

**NOME DEL VINO**  
Verbena Rosso di Montalcino

**DENOMINAZIONE**  
Rosso di Montalcino DOC

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2019

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Toscana

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Montalcino (SI)

**VINIFICAZIONE**  
Fermentazione in acciaio.  
Affinamento in botti di rovere da  
40 ettolitri per circa 14 mesi.

**AFFINAMENTO**  
affinamento per 12 mesi in botti da  
40 hl

**VITIGNO/I**  
100% Sangiovese Grosso

**ALLEVAMENTO**  
Cordone speronato

**ESPOSIZIONE**  
sud, sud-est

**ALTITUDINE**  
450 m s.l.m

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
20 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
galestro ricco di scheletro

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
fine settembre primi di ottobre

**ETTARI VITATI**  
2.5

**RESA PER ETTARO**  
60 q.li ad ettaro

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Paolo Caciorgna

**FORMATI DISPONIBILI**  
1,5 L 75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA**  
18°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
23.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
6173