

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Ventolaio

## ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

## NOME DEL VINO

Ventolaio Rosso Di Montalcino Doc

## ESPOSIZIONE

Sud- Sud/Est

## DENOMINAZIONE

Rosso di Montalcino DOC

## ALTITUDINE

450 mt

## CLASSIFICAZIONE

DOC

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15-20

## ANNATA IN COMMERCIO

2018

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Galestro

## REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

## EPOCA DI VENDEMMIA

ottobre

## TIPOLOGIA

Rossi

## ETTARI VITATI

2

## STILE DI PRODUZIONE

## RESA PER ETTARO

6000kg/ettaro

## ZONA DI PRODUZIONE

Località Ventolaio - Montalcino

## ENOLOGO/CONSULENTE

Maurizio Castelli

## VINIFICAZIONE

In vasche d'acciaio con controllo della temperatura di fermentazione. Macerazione sulle bucce per 15/20 giorni.

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

## AFFINAMENTO

Affinamento 16 mesi in totale, di cui 12 in tonneau di rovere francese da 500 litri.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

## VITIGNO/I

100% Sangiovese grosso

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

15000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

D7334