

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Tenuta di Artimino

## NOME DEL VINO

Artimino Montalbano Chianti  
DOCG

## DENOMINAZIONE

Chianti Montalbano DOCG

## CLASSIFICAZIONE

DOCG

## ANNATA IN COMMERCIO

-

## REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

## TIPOLOGIA

Rossi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Carmignano (PO)

## VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano, vengono pigiate e diraspate per poi essere avviate in serbatoi di acciaio inox, dove inizia la fermentazione con macerazione alla temperatura di 28°C. Durante la fermentazione, che dura circa 15 giorni, le uve vengono sottoposte a rimontaggi e follature giornaliere.

## AFFINAMENTO

Acciaio e 2 mesi in bottiglia.

## VITIGNO/I

Sangiovese - Canaiolo - Colorino - -

## ALLEVAMENTO

Guyot nei vigneti più vecchi, cordone speronato negli altri

## ESPOSIZIONE

Est-Sud-Ovest

## ALTITUDINE

130 m s.l.m.

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

30 anni circa

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Limoso-sabbioso, con buona percentuale di argilla

## EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre. Manuale

## ETTARI VITATI

## RESA PER ETTARO

Limoso-sabbioso, con buona percentuale di argilla

## ENOLOGO/CONSULENTE

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

### CONSIGLIATA

18°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

E9086