

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenuta Montauto

NOME DEL VINO

Montauto Silio Ciliegio IGT

DENOMINAZIONE

Ciliegio IGT Toscana

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Loc. Montauto Manciano (GR)

VINIFICAZIONE

Le uve, prima di essere pressate, vengono messe una notte in cella frigo al fine di avere una maggiore estrazione di profumi e di evitare ossidazioni. Dopo la pigiadiraspatura soffice la fermentazione avviene in tini di acciaio inox alla temperatura controllata di 18°C. La macerazione sulle bucce dura circa 15 giorni.

AFFINAMENTO

20% in barrique e la restante parte in acciaio inox per circa 10 mesi.

VITIGNO/I

100% Ciliegio

ALLEVAMENTO

ESPOSIZIONE

Nord/Ovest-Sud/Est.

ALTITUDINE

200 m. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

Tra i 10 e i 15 anni.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreni prevalentemente argillosi e ricchi di quarzi

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà settembre. Manualmente in cassette da 18 kg.

ETTARI VITATI

3 ha.

RESA PER ETTARO

9.000 Kg/ha.

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E9106