

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenuta Montauto

NOME DEL VINO

Montauto Pinot Nero IGT Toscana

DENOMINAZIONE

Pinot Nero 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 ed evitare ossidazioni. La fermentazione avviene in botti di legno.

AFFINAMENTO

1/3 del vino in barrique nuove e di 2/3 in barrique di rovere per 10 mesi.

VITIGNO/I

100% Pinot Nero

ALLEVAMENTO

Cordone speronato alto

ESPOSIZIONE

Nord/Ovest-Sud/Est.

ALTITUDINE

200 m. s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreni prevalentemente argillosi e ricchi di quarzi

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di agosto.
Manualmente in cassette da 18 kg.

ETTARI VITATI

2 ha.

RESA PER ETTARO

6.000 Kg/ha.

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E9108