

# 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