

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenuta Montauto

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

NOME DEL VINO

Montauto Staccione Rosato DOC

ESPOSIZIONE

Nord/Ovest-Sud/Est.

DENOMINAZIONE

Maremma Toscana DOC

ALTITUDINE

200 m. s.l.m.

CLASSIFICAZIONE

DOC

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

ANNATA IN COMMERCIO

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreni prevalentemente argillosi e ricchi di quarzi.

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà settembre. Manualmente in cassette da 18 kg.

TIPOLOGIA

Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ETTARI VITATI

1 ha.

ZONA DI PRODUZIONE

Loc. Montauto Manciano (GR)

RESA PER ETTARO

9.000 Kg/ha.

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. Si procede poi con la pigio-diraspatura soffice, il succo viene brevemente macerato con le bucce, segue poi la fermentazione per 14 giorni a temperatura di 12°C; per finire con la stabilizzazione fatta con il freddo.

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

12 - 14°C

AFFINAMENTO

Acciaio.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

VITIGNO/I

100% Sangiovese

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E9110