



LA MAGIA  
MONTALCINO

## Toscana i.g.t. "Il Vispo"



*È l'ultimo nato a La Magia, prodotto con uve Sangiovese. Un vino di grande freschezza, caratterizzato da un frutto vivace e una piacevolezza e gradevolezza che lo rendono adatto per ogni occasione. E... se dentro la bottiglia trova posto un vino giovane ma dal carattere deciso, all'esterno c'è un'etichetta fuori dal comune che si ispira all'artista e writer Banksy, uno dei maggiori esponenti della street art.*

### Varietà

Sangiovese

### Zona produzione

Centrale - versante sud-est di Montalcino

### Composizione del terreno

Scheletro prevalente, sabbioso in superficie argilloso sotto 20 cm

### Altitudine

400 - 450m

### Età vigneto

7 - 13 anni

### Sesto d'impianto

2,3m x 0,8m

### Vendemmia:

Fine settembre

### Vinificazione

Acciaio, pre-macerazione a freddo, temperature di fermentazione minori di 28°C, macerazione post-fermentativa di 2 settimane

### Imbottigliamento

Giugno 2016

### Produzione

10.000 bottiglie

### Gradazione alcolica

14%