



LA MAGIA
MONTALCINO

Toscana i.g.t. "Il Vispo"



Annata

2017

Varietà

Sangiovese 100%

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

9 - 15 anni

Sesto d'impianto

2,3m x 0,8m

Vendemmia:

Prima settimana di settembre

Vinificazione

Acciaio, pre-macerazione a freddo, temperature di
fermentazione minori di 26°C

Imbottigliamento

Dicembre 2018

Produzione

10.000 bottiglie

Gradazione alcolica

13,4%

*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.*