



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%