



LA MAGIA
MONTALCINO

Rosso di Montalcino d.o.c.



Ottenuto dalle stesse uve con cui produciamo Brunello, ma con una diversa vinificazione e maturato solamente per 6 mesi in botti di terzo passaggio, è un vino di grande personalità, caratterizzato da un frutto vivace e da una freschezza che lo rendono gradevole per ogni occasione.

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

Affinamento

9 mesi 100% in botti grandi da 40hl e 70hl

Imbottigliamento

Dicembre 2018

Produzione

16.000 bottiglie

Gradazione alcolica

14,17%

Estratto secco

28,4 g/l