

Rosso di Montalcino

Vendemmia 2008

TIPOLOGIA	Rosso di Montalcino Doc
UBICAZIONE VIGNETI	Tenuta di Campogiovanni (Montalcino- Siena)
ALTITUDINE	250/300 m. (<i>slm</i>)
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
ESTENSIONE VIGNETO	7 Ha
ANNO DI IMPIANTO	1988
CARATTERISTICO DEL TERRENO	Medio impasto con componente argillosa prevalente su limo e sabbia, riposanti su basi di arenarie e di marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
UVAGGIO	Sangiovese (clone di Brunello) 100%
VENDEMMIA	29-30 settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Macerazione per 12 giorni ad una temperatura di 28-30°C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	40.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	13.5 % Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5.7 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1.8 g/l
POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO	5-6 anni

