

Rosso di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE

Sangiovese.

ZONA DI PRODUZIONE

Montalcino,
Loc. Castelnuovo dell'Abate.

SUPERFICIE VITATA (HA)

8

ESPOSIZIONE

Sud-est.

ALTITUDINE (METRI)

250

TERRENO

Galestro - Arenaria.

ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

DENSITÀ (PIANTE/HA)

6.250

VENDEMMIA

15-20 Settembre.

RESA PER CEPPO (KG)

1,00

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e fermentazione con lieviti indigeni, macerazione di 2 settimane e successivamente un anno di invecchiamento in botti grandi (60hl) di rovere di slavia per tre quarti del vino e per il resto tonneau da 500 lt di rovere francese usati.

Dopodichè il vino viene naturalmente chiarificato per decantazione in acciaio e lasciato riposare minimo sei mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

PRODUZIONE

25.000 - 35.000 bottiglie annue.



Tenuta Buon Tempo

Tenuta del Buon Tempo soc. agr. S.r.l. · Loc. Oliveto, Castelnuovo dell'Abate · 53024 Montalcino (SI) · P.I./C.F. 00867380529

www.tenutabuontempo.it