



CORTONESI

Scheda tecnica

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2018

<u>UVAGGIO:</u>	Sangiovese.
<u>TERRENO:</u>	sassoso, favorevolmente esposto al sole.
<u>ZONA DI PRODUZIONE:</u>	Montalcino, dal vigneto più giovane a “La Mannella”.
<u>CLIMA:</u>	ventilato asciutto.
<u>SISTEMA DI CULTURA:</u>	cordone speronato.
<u>SISTEMA DI RACCOLTA:</u>	manuale.
<u>CEPPI PER ETTARO:</u>	n. 4.500.
<u>RESA PER ETTARO:</u>	70 q.li
<u>PRODUZIONE:</u>	n. 14.000 bottiglie.
<u>TECNICA DI VINIFICAZIONE:</u>	si ispira ai criteri classici della tradizione toscana. La fermentazione avviene a temperatura controllata, tra 28 e 32° C, con una macerazione sulle bucce di circa 15 giorni. Affinamento per circa 1 anno in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl.
<u>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</u>	
> colore:	rosso rubino vivo.
> profumo:	intenso, presenta fresche fragranze di frutti e aromi..
> sapore:	di buon corpo, morbido, giustamente tannico, con retrogusto persistente.
<u>DATI ANALITICI:</u>	
Alcool	14,5 % vol.
Estratto secco totale	33,20 gr/l.
Acidità totale	6,20 gr/l.