



MONTENERO

SANGIOVESE TOSCANA ROSSO I.G.T. REBRUNO



UVAGGIO

100% Sangiovese.

TIPOLOGIA

IGT Toscana Sangiovese.

METODO DI ALLEVAMENTO

Guyot.

VENDEMMIA

Manuale a metà ottobre.

ALTITUDINE

400 mt.

ETA' DEL VIGNETO

30 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in vasche troncoconiche di cemento con controllo della temperatura e fermentazione attivata con pied de cuvée. Fermentazione con parte dei raspi. Affinamento in botte di rovere francese da 30 hl per 36 mesi e successivi 12 mesi in bottiglia.

NOTE SENSORIALI

Colore rosso rubino scuro. Al naso un sentore di ciliegie e prugne mature unito a sentori di arancia rossa e in parte terrosi. Denso ed elegante al palato, si rivela succoso e saporito con un retrogusto leggermente speziato e di grande persistenza.