MONTENERO
TOSCANA

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 sapido con un retrogusto leggermente speziato e di grande persistenza.