



Il Monte Chianti

Terreno: Medio impasto

Ceppi per ettaro: 5000

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Altitudine vigneti: 250-350 m.s.l.m

Vitigno: Sangiovese

Vendemmia: Meccanica, Manuale

Fermentazione: Macerazione 15-18 giorni, rimontaggi giornalieri, fermentazione a temperatura controllata 25-28 °C

Maturazione: Acciaio

Affinamento: In vetro

Colore: Rosso rubino

Olfatto: Fruttato con aromi di frutta rossa, vinoso

Sapore: Armonico, leggermente tannico, di buona struttura con tannini equilibrati, buona acidità

Temperatura di servizio: 16-18 °C