

PREMIUM

PODERE LA VIGNA ROSSO DI MONTALCINO DOC

Tinto



SAFRA 2018

UVAS

100% Sangiovese

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

O Madeira

moderada.

PAÍS

IT

REGIÃO

Toscana

PRODUTOR

Podere La Vigna

TEOR ALCOÓLICO

13,7%

AÇÚCAR

<1,0 g/l

ACIDEZ

5,27 g/l

PH

3,70

DEGUSTAÇÃO

Um vinho redondo, vigoroso, com um buquê rico de frutas vermelhas. No paladar, tem boa estrutura, com taninos precisos e um agradável e saboroso final.

TERROIR

Os vinhedos estão situados entre 320 e 340 metros de altitude, voltados para sudeste e sudoeste. As vinhas estão em espaldeiras, em densidade de 4.000 plantas por hectare. Os solos são mistos de argila e calcário poroso e quebradiço.

ELABORAÇÃO

A colheita é manual. A fermentação é feita em tanques de aço inox de 5.000 litros em temperatura controlada, com remontagens diárias, durante 18 a 20 dias. A maturação dura 6 meses em pequenos barris de carvalho. Após engarrafado, permanece na vinícola pelo menos 4 meses.