

MADONNA NERA IGT TOSCANA

Scheda Prodotto

Marchio: Madonna Nera
Vino: Toscano Rosso IGT o “Supertuscan”
Classificazione: IGT
Annata: 2013
Zona Di Produzione: Montalcino
Tipologia Terreno: Scheletro prevalente
con presenza di ciottoli e sabbie argillose
Sistema di coltivazione: Cordone speronato
Vitigni Utilizzati: 60% Sangiovese, 30% Merlot,
10% Cabernet Sauvignon
Vendemmia: Manuale con rigorosa cernita
dei grappoli
Bottiglia: Borgognotta 0,75 lt
Rendimenti Per Ettaro: 65 quintali
Numero di bottiglie prodotte per anno: 15.000
Tenore alcolico: 13,5%Vol.
Acidità totale (G/L): 5. 5
Vinificazione: In contenitori di acciaio Inox
a temperatura controllata
Temperatura di Fermentazione: 28 °C Max.
Macerazione: 25 Giorni
Fermentazione Malolattica: Si
Affinamento: In Tonneaux da 5 Hl per 14 Mesi
Chiarifica: No
Filtrazione: Si



MADONNA
NERA