

MADONNA NERA ROSSO DI MONTALCINO

Scheda Prodotto

Marchio: Madonna Nera
Vino: Rosso Di Montalcino
Classificazione: DOC
Annata: 2014
Zona Di Produzione: Montalcino
Tipologia Terreno: Scheletro prevalente
con presenza di ciottoli e sabbie argillose
Sistema di coltivazione: Cordone speronato
Vitigni Utilizzati: 100% Sangiovese
Vendemmia: Manuale con rigorosa cernita
dei grappoli
Bottiglia: Bordolese 0,75 lt
Rendimenti Per Ettaro: 60 quintali
Numero di bottiglie prodotte: 10.000
Tenore alcolico: 14%Vol.
Ac.idità totale (G/L): 5.60
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 7 Hl per 12 Mesi
Chiarifica: No
Filtrazione: Si



MADONNANERA