


VINO	<b>MONTALEO</b> Montescudaio DOC Rosso
ANNATA	2016
UVAGGIO	Sangiovese 70%, Cabernet S. 15%, Merlot 15%
ZONA DI PRODUZIONE	Casale Marittimo, Pisa Toscana, ITALIA
SUPERFICIE	6 HA
ALTIMETRIA	200 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA SUOLO	argilloso, calcareo ricco di potassio e magnesio
SISTEMA ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' D'IMPIANTO	5.600 pt/ha
RESA AD HA	70 quintali
RESA IN VINO	65%
EPOCA DI RACCOLTA	in base alla varietà
VINIFICAZIONE	diraspatura, pigiatura soffice e trasferimento mosto in vasche di acciaio inox da 50 hl. Rimontaggi tradizionali e delestage
FERMENTAZIONE ALCOLICA	lieviti naturale, T° controllata (27-28°)
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	avviene in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO	5-6 mesi in vasche inox 5-6 mesi in bottiglia
PRODUZIONE	15.000 bottiglie
ALCOOL	14% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,2 g/l
PH	3,44
ESTRATTO SECCO	30,7 g/l
	Biologico 



2016