

GUIDE**Gambero rosso:** Guida vini Italia 2010, 2 bicchieri**I vini di Veronelli 2010:** 3 stelle, 90 punti**Guida AIS Duemilavini 2010:** 4 grappoli

VINO	MONTALEO Montescudaio DOC Rosso
ANNATA	2008
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 POTENZIALE PER Ha	70 quintali
RESA IN VINO	65%
ETA' VIGNETO	13 anni
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 delastage
FERMENTAZIONE ALCOLICA	lieviti naturale, T° controllata (27-29°)
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	avviene in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO	5-6 mesi in vasche inox 5-6 mesi in bottiglia
PRODUZIONE	13.000 bottiglie
ALCOOL	13,5% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,66 g/l
PH	3,44
ESTRATTO SECCO	32 g/l



Az. Agr. Pagani de Marchi, Via della Camminata 2, 56040 Casale Marittimo (PI) Toscana, Italia

tel. +39 0586 653016 - Fax +39 0586 652835

info@paganidemarchi.com www.paganidemarchi.com