



Rosso di Montalcino

2017 DOC

Denominazione DOC

Vitigno Sangiovese

Altitudine 300 - 450 m

Fermentazione Fermentazione spontanea con lieviti autoctoni, in tini di acciaio e di legno

Macerazione 2/3 giorni a 12°C pre-fermentazione, 18-25 giorni post-fermentazione

Affinamento 6 mesi in legno, seguiti da 6 mesi in acciaio.