

ROSSO DI MONTALCINO DOC

VENDEMMIA

Annata	2001
Data di Vendemmia	26. Settembre 2001
Resa (hl/ha)	45
Bottiglie	3300
Uva	Sangiovese grosso

VIGNETO

Terreno	argilloso-calcareo ricco di scheletro-galestro con sedimenti marini
Esposizione	Sud-ovest
Modalità di allevamento	cordone speronato

VINIFICAZIONE

Contenitore di fermentazione	Acciaio Inox di 27hl
Fermentazione	Macerazione a freddo; fermentazione a temperatura controllata ad un massimo di 30°C; svinatura dopo 18 giorni
Tipo di lieviti	Fermentazione spontanea
Elevazione	40% in Barriques per 12 mesi; 60% in tini di rovere (25hl) per 12 mesi; affinamento in bottiglia previsto per 2 mesi;
Fermentazione malolattica	Si
Collaggio	No
Filtrazione	Si
Data dell'imbottigliamento	07. 03 2003

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Grado alcolico (vol.%)	13,99
Zuccheri residui (g/l)	1,30
SO ₂ totale (mg/l)	61
SO ₂ libera (mg/l)	29
pH	3,34
Acidità totale (g/l)	5,90
Estratto (g/l)	29,40



ROSSO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

2001

PIAN DELL'ORINO - MONTALCINO
ITALIA