



MONTEVERTINE



LE PERGOLE TORTE

Prodotto con uva Sangiovese attentamente selezionata, viene affinato per circa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e circa 12 mesi in barriques Allier.

UVAGGIO

Sangiovese 100%

RESA VINO/HA

hl 40

FERMENTAZIONE ALCOLICA

in vasche di cemento per circa 25 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

in vasche di cemento

INVECCHIAMENTO

12 mesi in botti di rovere di Slavonia, 12 mesi in barriques e circa 6 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18°

DA ABBINARE A

arrosti di carni bianche e rosse, pollame nobile, cacciagione, formaggi

SOC. AGRICOLA MONTEVERTINE S.S. di S. & M. Manetti & c.

Loc. Montevertine 1 - 53017 Radda in Chianti (Si) - Italia

Tel. +39.0577.73.80.09 - Fax. +39.0577.73.82.65 - info@montevertine.it - www.montevertine.it