

MONTALBE

TIPOLOGIA: IGP Toscana

UVAGGIO: Sangiovese, cabernet sauvignon, merlot

VIGNETI: Esposizione a sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Ultima settimana di settembre

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: Medio impasto ricco di scheletro

VINIFICAZIONE: in botti di cemento con temperatura controllata

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ALCOOL 13%

DESCRIZIONE: Vino di pronta beva piacevolmente profumato e sorprendentemente gradevole al palato.

