

SCHEDA TECNICA

Uvaggio: Sangiovese 90%, Canaiolo Nero,
Mammolo, Merlot 10%

Vigneti: "Salcheto" - Montepulciano

"Poggio Piglia" - Chiusi

"Il Greppo" - Abbazia di Montepulciano

Produzione: 8.000 bottiglie

Invecchiamento: 4 mesi, 70% in acciaio e 30% in legno

Affinamento in Vetro: 3 mesi

Maturazione Attesa: 2-3 anni

Temperatura di Servizio: 14°-16° C.

Tappo: Tappo a Vite

Bottiglia: Borgognotta 395gr. (750ml)

Formati: 750ml

Prima Annata di questo vino: 2013

Alcol: 13

Estratto Secco: na

Ph: 3,38

Acidità Totale: 5,14

Polifenoli: na

Tonalità di Colore: na

Intensità di Colore: na

Residuo Zuccherino: 1,12