

# **VECCHIE TERRE DI MONTEFILI**

## **MONTEFILIROSSO**

**Tipologia / Denominazione:** IGT TOSCANA

**Vitigni:** SANGIOVESE - CABERNET SAUVIGNON - CANAIOLO IN % VARIABILI

**Zona di Produzione:** Montefili - Panzano in Chianti (FI)

**Tipologia dei terreni:** Galestro (argillo-calcareo)

**Sistema di allevamento della:** Giyot e doppio Guyot, Produzione 50 Q.li/Ha

**Tecnica di produzione:** Raccolta manuale nella prima decade di Ottobre , con vinificazione tradizionale per uve rosse di qualità. Elevazione per 6 mesi in barriques da 350 Lt..

**Descrizione Organolettica:** Colore rubino di buona tonalità e profondità. Profumo delicato, floreale e fruttato. Sapore equilibrato, fresco, di buona struttura e piacevole armonia

### **Dati Analitici**

Alcool: 14,00 %

zuccheri: 1 g./l.

anidride solforosa totale: 80 mg./l.

acidità volatile: 0,68 g./l.

acidità totale: 5,68 g./l.

estratto secco netto: 32,9 g./l.