

# VECCHIE TERRE DI MONTEFILI

## BRUNO DI ROCCA



**Tipologia:** IGT COLLI TOSCANA CENTRALE

**Vitigni:** 60% Cabernet Sauvignon e 40% Sangiovese

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

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

**Sistema di allevamento della vite:** Guyot e doppio Guyot, Produzione 45 Q.li/Ha

**Tecnica di produzione:** Raccolta manuale nella prima decade di Ottobre , con vinificazione tradizionale per uve rosse di qualità. Elevazione per 18 mesi in Tonneau da Lt. 350 e affinamento in bottiglia per 12 mesi minimo.

**Descrizione Organolettica:** Colore Rubino intenso e profondo. Profumo fine, intenso, ampio e complesso, con note di vaniglia, cacao e frutti di bosco neri. Sapore pieno, rotondo, caldo, di struttura e armonico

### Dati Analitici

Alcool: 14,0%

zuccheri: 1,6 g./l.

anidride solforosa totale: 70 mg./l.

acidità volatile: 0,71 g./l.

acidità totale: 6,47 g./l.

estratto secco netto: 30,2 g./l.