



Rosso di Montalcino DOC 2002

VENDEMMIA

Annata	2002
Data di Vendemmia	30. Settembre 2002
Resa (hl/ha)	22
Bottiglie	3600
Uva	100% Sangiovese grosso

VIGNETO

Terreno	argilloso-calcareo ricco di scheletro-galestro, facilmente disgregabile
Esposizione	sudovest
Modalità di allevamento	guyot

VINIFICAZIONE

Contenitore di fermentazione	Acciaio inossidabile e tini in rovere
Temperatura di	32°C massimo
Tipo di lieviti	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni
Affinamento	60% in botti di rovere da 25 hl per 12 mesi; 40% in barriques per 12 mesi affinamento in bottiglia per 3 mesi
Fermentazione malolattica	si
Collaggio	no
Filtrazione	si
Data dell'imbottigliamento	28. Gennaio 2004

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Grado alcolico (vol.%)	14,03
Zuccheri residui (g/l)	1,30
SO ₂ totale (mg/l)	55
SO ₂ libera (mg/l)	23
pH	3,47
Acidità totale (g/l)	5,56
Estratto secco totale	29,75