

MADONNA NERA ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Scheda Prodotto

Marchio: Madonna Nera
Vino: Rosso di Montalcino
Classificazione: DOC

Zona di Produzione : Montalcino
Tipologia terreno: Scheletro prevalente
con presenza di ciottoli e sabbie argillose
Sistema di Coltivazione: Cordone Speronato
Vitigni utilizzati: 100% Sangiovese
Vendemmia: Manuale con rigorosa cernita
dei grappoli

Bottiglia: Bordolese 0,75 lt

Vinificazione: In contenitori di acciaio inox
a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione: 28 °C max

Macerazione: circa 20 - 30 giorni
Fermentazione Malolattica: Sì
Invecchiamento: In tonneaux di rovere francese
da 5-7 hl, per 12 mesi circa

Chiarifica: No
Filtrazione: Sì



MADONNANERA