

Variedades

100% Sangiovese

Origen

Italia, Toscana, Montalcino, San Polo

Sueloesquisto-arcilloso, 450 m sobre el nivel del mar, poda métodos
Alberello y Candelabro, densidad de 4.000 kg / ha**Vinificación**vendimia manual, despalillado a mano sobre tabla de madera
perforada en depósitos de 10 hl, fermentación alcohólica en
temperatura máxima 26°C, maceración durante 16 días,
fermentación maloláctica en cubas abiertas de 1000 kg, sin
fermentos seleccionados**Crianza**1 año en 2 barricas de roble (15 hl cada una), seguido de 18
meses en cemento, embotellado sin filtrar**Características**

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 13,8 %, Ph: 3,44, SO2: 56, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**FONTERENZA
ALBERELLO**FONTERENZA, Montalcino, Sant'Angelo In
Colle2021 34607 75 CL
2020 34607 75 CL*Producción: 4046 botellas de 750 ml, 105
magnums de 1500 ml*