

Variedades

Sangiovese (80%) y Ciliegiolo (20%) del viñedo "Sara"

Origen

Italia, Toscana, Montalcino, Cinigiano

Suelo

arcillo-calcáreo con "galestro" (un tipo de pizarra local) y cuarzo, 380-450 m de altitud, poda en doble Guyot y poda en cordón ("cordone speronato" en italiano)

Vinificación

maceración semicarbónica de Sangiovese y Ciliegiolo '23 y Sangiovese '24

Crianza

depósito de acero inoxidable para el '23 y cemento para el '24, embotellado en abril de 2025

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 12,27 %, Ph: 3,42, SO2: 38, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



FONTERENZA PETTIROSSO

FONTERENZA, Montalcino, Sant'Angelo In
Colle

2024 34603 75 CL
34603 75 CL