

Variedades

100% Sangiovese

Origen

Italia, Toscana, Montalcino, Sant'Angelo In Colle

Suelo

arcillo-pizarroso

Vinificaciónfermentación alcohólica de 18 días en depósitos de acero
inoxidable con levaduras autóctonas, fermentación
maloláctica espontánea en fudres de robles de 38 hl**Crianza**11 meses en fudres de roble de 38 hl, más 13 meses en
depósitos de acero inoxidable**Características**

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,48, SO2: 28 mg/l, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**FONTERENZA
ROSSO DI
MONTALCINO
ALBERELLO**FONTERENZA, Montalcino, Sant'Angelo
In Colle

2016	34607	75 CL
2015	34607	75 CL