

**Variedades**

Sangiovese, Ciliegiole, Colorino, Mammolo, Canaiolo y más de viñas de una edad media de 100 años del viñedo Vigna Matta

**Origen**

Italia, Toscana, Montalcino, Sant'Angelo In Colle

**Suelo**

500 m de altitud

**Vinificación**

vendimia manual, despalillado a mano, co-fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de plástico abierto

**Crianza**

14 meses en una bodega de roble de 5 hl, embotellado sin filtrar ni estabilizar

**Características**

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y complejo

**Propiedades**

Alcohol: 12,74 %, Ph: 3,77, SO2: 38, Azúcar residual: <2 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 20 - 50€



## FONTERENZA UVA MATTÀ ROSSO

FONTERENZA, Montalcino, Sant'Angelo In  
Colle

2023 34609 75 CL

*Se trata de un pequeño viñedo centenario, plantado con variedades blancas y tintas que integraremos con una selección masal obtenida del mismo viñedo. La parcela se encuentra a 500 metros sobre el nivel del mar, en una cresta llamada Montebendico, entre Montegiovi al este y Monticello Amiata al oeste. El suelo está compuesto principalmente de marga.*