



ROSSO DI MONTALCINO DOC

---





<b>Jahrgang</b>	2002
<b>Rebsorte</b>	100% Sangiovese "Brunello"
<b>Alkohol</b>	13,50%
<b>Zuckerfreier Extrakt</b>	32,30
<b>Gesamtsäure</b>	5,01
<b>Schweflige Säure</b>	0,80
<b>Erntedatum</b>	Oktober 2002
<b>Fermentation</b>	Die Gärung auf der Maische findet für 3 Wochen in Edelstahlbehältern statt.
<b>Ausbau</b>	12 Monate in Allier-Barriques zu 3,50 hl