



VERMIGLIO ROSSO DI MONTALCINO DOC





| | |
|--------------------|---|
| annata | 2014 |
| coltura | 100% Sangiovese |
| alcol | 14.04% |
| titolo secco netto | 29.6 |
| acidità totale | 5,80 |
| acidità volatile | 0,70 |
| annata | Seconda settimana di Ottobre 2014 |
| fermentazione | 2 settimane a contatto con le bucce in acciaio inox |
| invecchiamento | 12 mesi in Tonneaux di Allier da Hl 5,0 e 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da Hl 30,0 |