



VERMIGLIO ROSSO DI MONTALCINO DOC

---





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