

# PIETRA®

MONTALCINO



**Uva:** 100% Sangiovese

**Esposizione e altitudine:** versante sud-ovest di Montalcino, 460 m s.l.m.

**Suolo:** calcareo

**Allevamento:** cordone speronato

**N°bottiglie:** 4000

**Eta' media delle viti:** 30 anni

**Resa:** dai 50 ai 55 quintali per ettaro

**Vendemmia:** raccolta manuale effettuata tra la fine di Settembre e l'inizio di Ottobre

**Vinificazione:** fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata con pratica del délestage (20-30 gg), fermentazione malolattica spontanea. La svinatura avviene mediante processo di pressatura soffice.

**Invecchiamento:** in botti di rovere da 20-30 hl per 34-38 mesi. Segue affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi

**Tenore alcolico:** 14,5%

***AZIENDA AGRICOLA FERRETTI ROBERTO***