

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 6-10 mesi. Segue affinamento in bottiglia per 3-4 mesi

Tenore alcolico: 13,5%