



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