



ALFA

MONTECUCCO ROSSO DOC

BIOLOGICO

VARIETA': Sangiovese 85%
Syrah 15%

RACCOLTA: a mano in cassette
alla fine di settembre

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica
in tini di cemento a
temperatura controllata
per una durata di circa
15 - 18 giorni sulle bucce,
alternando rimontaggi
e follature manuali

MATURAZIONE: in tonneaux
di rovere francese
per circa 9 mesi

AFFINAMENTO: almeno 3 mesi in bottiglia

GRADAZIONE: 14,5 % vol