



CIAO MORO

MONTECUCCO SANGIOVESE

DOCG RISERVA 2020

VARIETA': Sangiovese 100%

RACCOLTA: a mano in cassette
fine settembre inizio ottobre

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica ad
acino intero in tonneau di
rovere francese aperti con
lavorazione esclusivamente
manuale delle bucce per
20 - 25 giorni

MATURAZIONE: in tonneaux
di rovere francese
per 24 mesi

AFFINAMENTO: almeno 6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE: 14,5 % vol