



## ALFA MONTECUCCO ROSSO DOC

- 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 % vol