



## **CIAO MORO**

### **MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG RISERVA**

- .....
- 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