

MARCO SALUSTRI – SANGIOVESE MONTECUCCO DOCG 2011

Altitudine Vigneto: 330 metri s.l.m.

Densità media per ettaro: 6000 piante

Produzione media per pianta: kg 1 grammi

Uvaggio: Sangiovese 100%

Terreno: arenaria

Epoca di raccolta: fine settembre

Vendemmia: a mano in cassetta

Operazioni di cantina: la fermentazione alcolica avviene per circa 15 giorni in vasche d'acciaio a 28°. Segue una maturazione di 24 mesi in botte di legno da hl.22

Affinamento: dodici mesi in bottiglia

Titolo alcolometrico: 14%