



Az .Agr.IL PINO di Jessica Pellegrini
via Osticcio 26 Montalcino SI
P.i.00866860521 CF PLLJSC74B47F402Y
cell.3475719051 info@fattoriadelpino.com

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2013



Uvaggio: 100% Sangiovese

Vinificazione: metodo tradizionale macerazione sulle bucce medio-lunga con frequenti rimontaggi durante la fase tumultuosa con follature allo scopo di rompere e irrorare il cappello per una maggiore estrazione dalle bucce. Il tutto con lavorazione manuale.

Invecchiamento: un anno in acciaio otto mesi in botte di legno di rovere di Slavonia da 50 hl.

Affinamento in bottiglia : superiore a quattro mesi.

Colore: rosso rubino

Alcol in etichetta 14.50.%

Olfattiva/gustativa : intenso, fresco ,elegante,frutti

rossi ben definiti lampone, mora , dai tannini vellutati,caldo quasi cremoso ben strutturato, lungo in bocca retrogusto elegante e

Alcol (T.A.V.)	14.51 %vol.
Estratto secco netto	29.1 g/l
Acidità volatile netta	0.62 g/l
Acidità totale	4.80 g/l
Anidride solforosa libera	29 mg/l
Anidride solforosa totale	106 mg/l

BOTTIGLIE PRODOTTE 3300