



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 2014



**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 e sei mesi in botte di legno di rovere di Slavonia da 50 hl.

**Affinamento in bottiglia :** superiore a quattro mesi.

**Colore:** rosso rubino scarico

**Alcol in etichetta 14.%**

**Olfattiva/gustativa :** bacche rosse, rosa canina tannini molto gentili che ne rendono la beva piacevole ,medio lungo in bocca con un finale fresco e agrumato

<b>Alcol (T.A.V.)</b>	<b>14.04 %vol.</b>
<b>Estratto secco netto</b>	<b>29.3 g/l</b>
<b>Acidità volatile netta</b>	<b>0.64 g/l</b>
<b>Acidità totale</b>	<b>5.20 g/l</b>
<b>Anidride solforosa libera</b>	<b>23 mg/l</b>
<b>Anidride solforosa totale</b>	<b>84 mg/l</b>

**BOTTIGLIE PRODOTTE 4000**