

# MONTECALVI

## SAN PIERO

### DENOMINAZIONE

Toscana IGT

### UVAGGIO

95% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

### VITICOLTURA

Biologica

### AREA DI PRODUZIONE

Greve in Chianti

### SUOLO

Terreno sabbioso su argilla (250 m slm)

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

### VENDEMMIA

A mano

### VINIFICAZIONE

Il vino viene vinificato per circa 30 giorni in botti di acciaio

### AFFINAMENTO

24 mesi in tonneau di legno francese (500 L) nuove e di 2° e 3° passaggio; 12 mesi almeno in bottiglia

### ALCOOL

14%

### PRODUZIONE

1.500 bottiglie l'anno

### FORMATO

0.75 l



Montecalvi Agricola s.r.l.

Via Uzzano Citille 85, - 50022 Greve in Chianti, Firenze - Italy

Tel: +39 055 8549225 - [www.montecalvi.com](http://www.montecalvi.com) - [sales@montecalvi.com](mailto:sales@montecalvi.com)

# MONTECALVI

## SAN PIERO

### DENOMINATION

Toscana IGT

### GRAPE VARIETIES

95% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

### VITICULTURE

Organic

### PRODUCTION AREA

Greve in Chianti

### SOIL

Sandy loam on clay

### HARVEST

Hand - harvest

### TRAINING SYSTEM

Spur - trained cordon

### VINIFICATION

Around 30 days in stainless steel tanks

### AGING

24 months in French oak tonneau (500l)  
new and 2nd and 3rd use and 12 months  
in bottle prior to release

### ALCOHOL

14%

### PRODUCTION

1,500 bottles/year

### FORMAT

0.75 l



Montecalvi Agricola s.r.l.

Via Uzzano Citille 85, - 50022 Greve in Chianti, Firenze - Italy  
Tel: +39 055 8549225 - [www.montecalvi.com](http://www.montecalvi.com) - [sales@montecalvi.com](mailto:sales@montecalvi.com)