

MONTECALVI

VERMENTINO

DENOMINAZIONE

Toscana IGT

UVAGGIO

Vermentino

VITICOLTURA

Biologica

AREA DI PRODUZIONE

Bolgheri

SUOLO

Sabbia e calcare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato

VENDEMMIA

A mano

VINIFICAZIONE

Il vino viene vinificato con un 30% dell'uva che fermenta per una settimana sulle bucce prima della pressatura

AFFINAMENTO

8 mesi in acciaio su lieviti con metodo batonnage prima dell'imbottigliamento

ALCOOL

12.0%

PRODUZIONE

4.500 bottiglie l'anno

FORMATO

0.75 l, Magnum



Montecalvi Agricola s.r.l.

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

Tel: +39 055 8549225 - www.montecalvi.com - sales@montecalvi.com

MONTECALVI

VERMENTINO

DENOMINATION

Toscana IGT

GRAPE VARIETIES

Vermentino

VITICULTURE

Organic

PRODUCTION AREA

Bolgheri

SOIL

Sand, limestone

HARVEST

Hand - harvest

TRAINING SYSTEM

Spur - trained cordon

VINIFICATION

Vinification: 30% fermented on skins for one week before pressing

AGING

8 months in stainless steel on heavy lees

ALCOHOL

12.0%

PRODUCTION

4,500 bottles/year

FORMAT

0.75 l, Magnum



Montecalvi Agricola s.r.l.

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

Tel: +39 055 8549225 - www.montecalvi.com - sales@montecalvi.com