

MONTECALVI

VIGNA VECCHIA



DENOMINAZIONE

Toscana IGT

UVAGGIO

90% Sangiovese, 10% Canaiolo e Ciliegolo

VITICOLTURA

Biologica

AREA DI PRODUZIONE

Greve in Chianti

SUOLO

Terreno sabbioso su argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VENDEMMIA

A mano, la prima settimana di ottobre

VINIFICAZIONE

30 giorni ca. in botti di acciaio

AFFINAMENTO

24 mesi in tonneau di rovere fracese di 2° e 3° passaggio e 12 mesi in bottiglia

ALCOOL

13.5%

PRODUZIONE

750 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 - sales@montecalvi.com

MONTECALVI

VIGNA VECCHIA

DENOMINATION

Toscana IGT

GRAPE VARIETIES

90% Sangiovese, 10% Canaiolo & Ciliegliolo

VITICULTURE

Organic

PRODUCTION AREA

Greve in Chianti

SOIL

Sandy loam on clay

HARVEST

Hand - harvest, first week of October

TRAINING SYSTEM

Spur - trained cordon

VINIFICATION

30 days in stainless steel tanks

AGING

24 months in French oak tonneau of 2nd and 3rd use and 12 months in bottle prior to release

ALCOHOL

13.5%

PRODUCTION

750 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 - sales@montecalvi.com