

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 - sales@montecalvi.com