

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

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