

ITALIE - TOSCANA

# A.A. IL PARADISO DI MANFREDI

FLORIO GUERRINI

MONTALCINO

## ● ROSSO DI MONTALCINO

Medium

### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Conglomerato del Pliocene

**Vitigno:** Sangiovese Grosso.

**Estensione del vigneto:** 2.0 ha. ND.

**Tipo d'impianto:** Doppio cordone speronato

**Densità media ceppi per ha:** 3300

**Età media del vigneto:** 29 anni

**Produzione media per ettaro:** 45.0

**Vendemmia:** Manuale con grande selezione dei grappoli.

### IN CANTINA

**Vinificazione:** Diraspatura, pigiatura, macerazione e fermentazione spontanea in contenitori di piccola e media dimensione (50 hl, 30 hl, 25 hl) di cemento vetrificato riempiti in modo variabile e in quantità opportune che permettono fermentazioni molto lente e molto prolungate a basse temperature. Successivamente, quando il vino si è illimpidito, decantando naturalmente, passa in cantina ad affinarsi sulle fecce fini in botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 12 mesi. Nessuna chiarifica e filtrazione.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 22.0 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 2800

### CARATTERISTICHE

Vino rosso dal naso elegante e ben espresso (frutta, miele, animale) e dalla bocca setosa, piena e fragrante.

### ABBINAMENTI

Arrosti di carni, fiorentina alla brace.