

ITALIA - 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 (SO₂): 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.