



roberto cipresso

Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2016

Denominazione: D.O.C.

Vitigni: 100% Sangiovese

Nome dei Vigneti: Sant' Antimo

Tipo di Suolo: Limoso, Ricco in Ferro

Altitudine: 350 m s.l.m.

Forma di Allevamento: Cordone Speronato

Densità di Impianto: 4.000 viti/ha

Produzione Unitaria: 1,00 kg/ceppo

Fermentazione: a Temperatura Controllata, in Contenitori in Acciaio, con Lieviti Selezionati

Affinamento: 1 Anno, in Barriques di Rovere Francese, 50% di Primo Passaggio e 50% di Secondo Passaggio

Bottiglie Prodotte: 2.500 Bottiglie da 75ml; 48 Magnum; 6 Doppie Magnum.