



roberto cipresso

Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2017

Denominazione: D.O.C.

Vitigni: 100% Sangiovese

Nome dei Vigneti: Sant' Antimo

Tipo di Suolo: Iron-rich loamy soil

Altitudine: 350 m s.l.m.

Forma di Allevamento: Spurred Cordon

Densità di Impianto: 4.000 viti/ha

Produzione Unitaria: 1,00 kg/ceppo

Fermentazione: with Controlled temperature, in steel containers with selected yeasts

Affinamento: 1 Year, in Barriques of French oak , 50% new oak e 50% old oak

Bottiglie Prodotte: 2.000 Bottles of 0,75l , 36 Magnum, 4 Double Magnum