



roberto cipresso

## **Rosso di Montalcino**

**Vendemmia:** 2019

**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:** 6.430 Bottles of 0,75l , 60 Magnum, 4 Double Magnum

Az. Agr. Roberto Cipresso, Via dell'Olmo 24, Castelnuovo Abate,  
53024 Montalcino SI, tel. +39 0577 835511  
[rc@robertocipresso.it](mailto:rc@robertocipresso.it)  
[robertocipresso.it](http://robertocipresso.it)