



roberto cipresso

## Rosso di Montalcino

**Denominazione: D.O.C.**

**Vitigni: 100% Sangiovese**

**Nome del Vigneto: 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: 12 mesi in barriques di rovere francese, 50% di primo passaggio e 50% di secondo passaggio**

**Bottiglie Prodotte: 6430 da 0,75 lt; 60 da 1,5 lt; 4 da 3,0 lt**

COME DIFFERENZIARE I RIFIUTI			
	BOTTIGLIA	VETRO	GL71
	CAPSULA	ALLUMINIO	C/ALU90
	TAPPO SUGHERO	ORGANICO	FOR51

RACCOLTA DIFFERENZIATA • VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA NEL TUO COMUNE