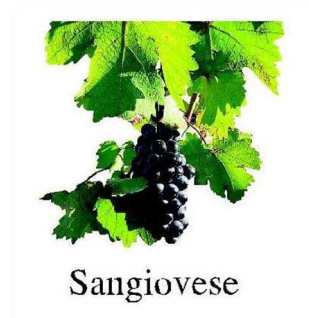


MONTENIDOLI – Toscana IGT Rosso

Zona di produzione	San Gimignano
Composizione del terreno	Argilloso, calcareo
Produzione media annua	18000 bordolesi da 0,75 lt
Altitudine media vigneti	250 / 350 metri slm
Densità per ettaro	5500
Forma di allevamento	Guyot
Uvaggio	100% Sangiovese
Coltivazione	Rigorosamente biologica
Ente certificatore	ICEA
Vinificazione	Fermentazione e macerazione in vasche di cemento vetrificato
Affinamento	In barriques
Invecchiamento	In bottiglia
Esame visivo	Rosso vermiglio
Esame olfattivo	Un bel profumo di campo
Esame gustativo	Pieno e ruspante, nel retrogusto tutto il vigore del Sangiovese
Abbinamenti	E' il vino per la bistecca, il pollame, l'agnello, il manzo, il maiale.



MONTENIDOLI di Maria Elisabetta Fagioli

I - 53037 San Gimignano (SI)

Tel.: 0039 0577 941565

Fax: 0039 0577942037

e-mail: montenidoli@valdelsa.net

www.montenidoli.com