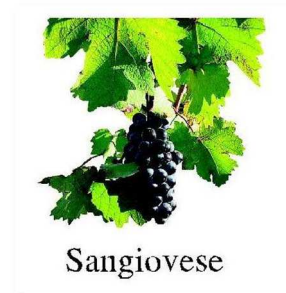




SONO MONTENIDOLI – Toscana IGT Rosso

Zona di produzione	San Gimignano
Composizione del terreno	Argilloso
Produzione media annua	3000 bordolesi da 0,75 lt
Altitudine media vigneti	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	24 mesi in barrique
Invecchiamento	3 anni in bottiglia
Esame visivo	Rosso rubino intenso
Esame olfattivo	Complesso: spezie e tabacco
Esame gustativo	Grande struttura con lungo retrogusto
Abbinamenti	E' il grande rosso Selvaggina di pelo e importanti piatti di carne Medicina per il corpo e lo spirito



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