



TRIASSICO – Toscana IGT rosso

Zona di produzione	San Gimignano
Composizione del terreno	Triassico
Produzione media annua	700 magnum
Altitudine media vigneti	400 / 500 metri slm
Densità per ettaro	5500
Forma di allevamento	Alberello
Uvaggio	100% Sangiovese
Coltivazione	Rigorosamente biologica
Ente certificatore	ICEA
Vinificazione	Lunga macerazione sulle bucce
Affinamento	24 mesi in barrique
Invecchiamento	In bottiglia
Esame visivo	Rosso rubino carico
Esame olfattivo	La terra del Triassico conferisce al Sangiovese profumi unici
Esame gustativo	Intenso, corposo con lungo retrogusto
Abbinamenti	Solo in magnum Un vino speciale per occasioni speciali!



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