

SCHEDA TECNICA



BEVILO 2012

Uvaggio	Sangiovese 90%, Cabernet sauvignon e merlot		
Zona di produzione	Podere Scarnacuoia a Montalcino		
Tessitura terreno	Terreni argiloso e ricchi di Galestro di origine eocenica		
Età dei vigneti	18 anni		
Esposizione	Da Sud, Sud-West a Nord-Est, Nord		
Altimetria	375 m		
Sistema di allevamento	Cordone speronato		
Periodo vendemmia	fine settembre / primi di ottobre		
n. bottiglie	2500		
Fermentazione alcolica	Spontanéa, senza aggiunto di So2, in acciaio per tre settimane.		
Fermentazione malolattica	Spontanéa, senza aggiunto di So2, in Legno per 6 mesi		
Affinamento	15% sangiovese, cabernet e merlot 2010 affinato 2 anni in barriques francese. 85% sangiovese in legno 6 mesi.		

Parametri enologici

Grado alcolico	14,5	Acidita totale	6.3
Acidita volatile	0,82	PH.	3.7
Zuccheri residuali	sotto 1.0	Anidride Solforosa	8

Azienda Agricola CASA RAIA di Monnoyer Pierre-jean - Località Podere Scarnacuoia 284 - 53024 MONTALCINO, ITALY.- Tel: 0039.34.00.99.40.91