

# SCHEDA TECNICA



## BEVILO 2012

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