

SCHEDA TECNICA



Rosso 2010

Uvaggio	Sangiovese grosso 100%
Zona di produzione	Podere Scarnacuoia a Montalcino
Tessitura terreno	Terreni argiloso e ricchi di Galestro di origine eocenica
Età dei vigneti	Superiore a 45 anni
Esposizione	Sud, Sud west.
Altimetria	375 m
Sistema di allevamento	Cordone speronato, doppio speronato
Periodo vendemmia.	Fine settembre / primi di ottobre
n. bottiglie	2000
Fermentazione alcolica.	Spontanea, senza aggiunto di So ₂ , Legno 1 mese.
Fermentazione malolattica.	Spontanea, senza aggiunto di So ₂ , in Legno
Affinamento	Legno, tonneaux e barriques per 2 anni

Parametri enologici

Grado alcolico	15,3	Acidità totale	5.35
Acidità volatile	0,97	Estratto non riduttore	25.86
Zuccheri residuali	sotto 1.9	Anidride Solforosa	19

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