

Scheda Tecnica

Montale

Colli di Luni Rosso DOC



Uvaggio

Sangiovese 60% - Canaiolo 20% -
Merlot 10% - Ciliegiolo 10%

Zona di Produzione

Vigneti nella collina di Ponzano Superiore, alt. 200m, con esposizione sud-est

Resa media

110 q.li di uva per ht con resa del 70%

Note organolettiche

Colore rosso rubino

Profumo

Marcato e persistente, morbido e con giusta grana tannica

Temperatura di servizio

16/18°C

Vinificazione

Da una selezione delle migliori uve Sangiovese, Merlot e Canaiolo provenienti dai vigneti collinari dell'Azienda ecco il Montale. Macerazione sulle bucce per 10 giorni con temperatura controllata per estrarre il giusto colore e la componente tannica più piacevole.