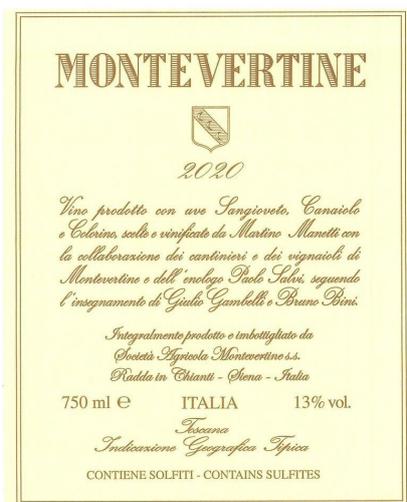


MONTEVERTINE 2020



UVAGGIO: SANGIOVESE 90% CANAIOLO 5% COLORINO 5%

RESA VINO/HA: HL 35

DATA INIZIO VENDEMMIA: 26 SETTEMBRE 2020

FERMENTAZIONE ALCOOLICA: IN VASCHE DI CEMENTO PER 20 GIORNI

FERMENTAZIONE MALEOLATTICA: IN VASCHE DI CEMENTO

INVECCHIAMENTO: 24 MESI IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA

GRADO ALCOOL:	12,70 %
ESTRATTO SECCO:	26,01 g/l
PH:	3,21
SO2 TOT.:	84 mg/l
ACIDITA' TOT.:	5,63 g/l
ACIDITA' VOL.:	0,45 g/l
ZUCCHERI RES.:	0,3 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18°

DA ABBINARE A: CARNI ROSSE, SELVAGGINA, FORMAGGI

NOTE SULLA VENDEMMIA:

La 2020 è stata senza dubbio un'annata da ricordare nel Chianti Classico. La natura, forse per l'assenza forzata dell'uomo per diversi mesi, si è espressa come non accadeva da tempo. Una stagione regolare, con le piogge al momento giusto e il caldo estivo non soffocante, boschi verdi e floridi, presenza minima di infezioni in vigna e conseguente minimo uso dei trattamenti, maturazione regolare e ottima resa finale.