



# MONTEVERTINE



## PIAN DEL CIAMPOLO

Prodotto con uva Sangiovese, Canaiolo e Colorino viene affinato in botti di rovere di Slavonia per circa 12 mesi.

È il nostro vino più semplice e adatto per tutte le occasioni. Viene prodotto con uve di sangiovese, canaiolo e colorino provenienti da tutti i nostri vigneti, matura per un anno in botti di rovere di Slavonia.

### UVAGGIO

Sangiovese 90% - Canaiolo 5% - Colorino 5%

### RESA VINO/HA

hl 45

### FERMENTAZIONE ALCOOLICA

in vasche di cemento per circa 25 giorni

### FERMENTAZIONE MALOLATTICA

in vasche di cemento

### INVECCHIAMENTO

12 mesi in botti di rovere di Slavonia, 3 mesi in bottiglia

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18°

### DA ABBINARE A

salumi, primi piatti, carni alla griglia

AGRICOLA MONTEVERTINE S.S. di Sergio e Martino Manetti & C.

Loc. Montevervine - 53017 Radda in Chianti (Si) - Italia

Tel. +39.0577.73.80.09 - Fax. +39.0577.73.82.65 - info@montevervine.it - www.montevervine.it