



MONTEVERTINE



PERGOLE TORTE

Prodotto con uva Sangiovese attentamente selezionata, viene affinato per circa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e circa 12 mesi in barriques Allier.

Prodotto per la prima volta nell'annata 1977, è stato il primo Sangiovese in purezza vinificato nella nostra zona di Radda in Chianti. Le uve provengono dai nostri vigneti storici, piantati fra il 1968 e il 1999. Matura per un anno in barriques Allier e un anno in botti di rovere di Slavonia.

UVAGGIO
Sangiovese 100%

RESA VINO/HA
hl 40

FERMENTAZIONE ALCOOLICA
in vasche di cemento per circa 25 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA
in vasche di cemento

INVECCHIAMENTO
12 mesi in barriques, 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e circa 3 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO
17-18°

DA ABBINARE A
arrosti di carni bianche e rosse, pollame nobile, cacciagione, formaggi

AGRICOLA MONTEVERTINE S.S. di Sergio e Martino Manetti & C.
Loc. Monteverține - 53017 Radda in Chianti (Si) - Italia

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