



*CHIANTI  
MONTALBANO  
D.O.C.G.  
2013*

**Uvaggio:** Sangiovese in purezza

**Denominazione:** D.O.C.G.

**Annata:** 2013

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Note organolettiche:** di colore rosso rubino offre al naso note di frutta a bacca rossa, in particolare di ciliegia con tenui sentori di viola mammola e gelsomino. Al palato si presenta morbido, rotondo ed equilibrato; di medio corpo con una giusta acidità.

**Abbinamento:** ottimo compagno della classica Fiorentina e di tutte le preparazioni alla griglia, accompagna con vigore anche piatti di pesce come il cacciucco e lo stoccafisso al sugo.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Vendemmia:** manuale, tra fine settembre e inizio ottobre

**Resa Ha:** 70 quintali/ha

**Produzione annuale:** 12.000 bottiglie

**Fermentazione:** 15 giorni in tini in acciaio inox ad una temperatura controllata di 25°

**Fermentazione malolattica:** naturale nel periodo novembre-dicembre

**Invecchiamento:** 12 mesi in tini in acciaio inox

**Affinamento:** in bottiglia

