MONTE CHRISTI

SANGIOVESE TOSCANA IGT

Ottenuto da sole uve Sangiovese, di colore rubino terso dai bordi sfumati.

Naso fruttato, disposto su toni di ciliegia e prugna, lampone e violetta. In bocca ottima freschezza, tannino pimpante e giusta sapidità.



42°39’47.6°N 11°15’43.2°E

purovino
AZIENDA AGRICOLA

Prodotto da
AZIENDA AGRICOLA PUROVINO
Podere Corso 27 – Montiano
Magliano in Toscana (GR)
Purovino.it

UVE: Sangiovese100%

ALCOL: 14%

AFFINAMENTO: 17 mesi in botte di cemento

SOLFITI LIBERI: inferiori a 1 mg/L

SOLFITI TOTALI: inferiori a 10 mg/L

PRODUZIONE ANNUALE: 2900 bottiglie

ESPOSIZIONE: sud – sud ovest

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilloso - sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITA’ DI IMPIANTO: 4840 viti per ettaro

DIFESA DELLA VITE: utilizzo di soli rame e zolfo

DIFESA ANTIPARASSITARIA: lotta integrata (confusione sessuale degli insetti)

CONCIMAZIONE: utilizzo di concime organico e semina di essenza erbacee leguminose, crucifere e graminacee (sovescio)

CONTROLLO DELLE INFESTANTI: lavorazione meccanica del terreno senza utilizzo di erbicidi e chimica di sintesi

DEFOGLIATURA – DIRADAMENTO – VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione alcolica per 10 – 15 giorni. Successiva pressatura delle vinacce e fermentazione malolattica

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18°C

RICONOSCIMENTI:

Bibenda

The WineHunter Award and Bio&Dynamica: 89/100

Guida Oro i Vini di Veronelli: 89/100

Guida Bio

Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni: 83/100

Prodotto senza l’aggiunta di solfiti con il Metodo Purovino®. Contiene quantità minime di solfiti prodotti dalla naturale attività dei lieviti.