

MADONNA NERA TUSCAN RED IGT

Scheda Prodotto

Marchio: Madonna Nera
Vino: IGT Toscana o "Supertuscan"
Classificazione: DOCG

Zona di Produzione : Montalcino
Tipologia terreno: Scheletro prevalente
con presenza di ciottoli e sabbie argillose
Sistema di Coltivazione: Cordone Speronato

Vitigni utilizzati: Sangiovese, Merlot,
Cabernet Sauvignon

Vendemmia: Manuale con rigorosa cernita
dei grappoli
Bottiglia: Bordolese 0,75 lt

Vinificazione: In contenitori di acciaio inox
a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione: 28 °C max
Macerazione: 25 giorni
Fermentazione Malolattica: Sì

Invecchiamento: In tonneaux di rovere francese
da 5/7 hl, di primo e secondo passaggio, per circa 12
mesi, affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Chiarifica: No
Filtrazione: Sì



MADONNANERA