



CAPANNA

SANT'ANTIMO ROSSO

SCHEMA TECNICA



TIPOLOGIA: DOC

UVAGGIO: Merlot 60% - Sangiovese 40%

VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica - separata per varietà - con macerazione delle bucce (ca. 20-25 gg.) a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox; fermentazione malo-lattica spontanea.

AFFINAMENTO:

In botti di rovere da 20 a 32 hl per almeno 6-8 mesi; segue un affinamento in bottiglia di alcuni mesi.

IN COMMERCIO DA:

12-15 mesi dalla vendemmia.

NOTE:

Colore: rubino intenso, molto carico.

Profumo: intenso, di frutti rossi maturi e liquirizia.

Sapore: ottima struttura, abbastanza morbido, ben bilanciato.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse e bianche arrosto, salumi e formaggi mediamente stagionati.

CAPACITÀ DISPONIBILI: 0,750 l

Capanna di Cencioni - Società Agricola s.s.

Loc. Capanna, 333 - 53024 Montalcino (Siena) - Italia

Tel./Fax +39 0577 848298 - Cell. +39 324 7790010

www.capannamontalcino.com info@capannamontalcino.com