

VENTOLAIO

L U I G I F A N T I

Rosso di Montalcino DOC

Uvaggio: SANGIOVESE 100%

Altitudine: 400 mt s.l.m. circa

Sistema di Allevamento: Cordone
Speronato

Terreno: Galestro

Vinificazione: In vasche di acciaio con controllo della temperatura di fermentazione, macerazione sulle bucce per 15/20 giorni.

Affinamento: Circa 12 mesi in botti di Rovere francese o di Slavonia della capacità di 30 hl

