



VINO ROSSO

SCHEDA TECNICA

Composizione del terreno: Medio impasto tufaceo argilloso

Altitudine media dei vigneti: 350 m.s.l.

Forma di allevamento: Cordone bilaterale

Uvaggio: Sangiovese 100%

Vendemmia: Fine settembre - inizio ottobre

Vinificazione: Estrazione intensa con rimontaggi frequenti nelle fasi iniziali della fermentazione, seguita da una macerazione di 30-40 giorni sulle bucce con una temperatura mantenuta tra i 28 e i 30°C

Affinamento: Vasca di acciaio

SERVIZIO ED ABBINAMENTI

Servizio: A temperatura di 20 gradi centigradi

Abbinamenti: Un vino da “tutti i giorni”

Per ulteriori informazioni su schede tecniche e relative annate, vi invitiamo a contattarci:

www.lambardimontalcino.it



Azienda Agricola “**Canalicchio di Sotto**” di M. Lambardi

53024 Montalcino (Siena) - Italia

Tel. +39 0577 848476 - Cell. +39 348 3325796 - Fax +39 0577 846507

e-mail: info@lambardimontalcino.it www.lambardimontalcino.it