

MONTE CHRISTI

SANGIOVESE TOSCANA IGT 2016

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Ottenuto da uve Sangiovese, rigorosamente selezionate e raccolte a mano, Monte Christi esprime elegantemente i sentori fruttati tipici del vitigno. Di colore rosso rubino intenso, dona una delicata tannicità ed un'ottima freschezza. Il rispetto del territorio e l'assenza di solfiti aggiunti esaltano la naturalità del vitigno, riscoprendolo in vesti inedite.



42°39'47.6"N, 11°15'43.2"E



purovino®

Prodotto da

AZIENDA AGRICOLA PUROVINO

Località Corso 27 - Montiano,

Magliano in Toscana (GR)

purovino.it

UVE: Sangiovese 96% - Petit Verdot 4%

ALCOL: 13,5% vol

AFFINAMENTO: 9 mesi in acciaio

SOLFITI LIBERI: Inferiore a 3 mg/L

PRODUZIONE ANNUA: 3300 bottiglie

ESPOSIZIONE: sud - sud ovest

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilloso - sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con potatura Guyot

DENSITÀ 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 essenze 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. Fermentazione alcolica e macerazione per 10-15 giorni. Successiva pressatura delle vinacce e fermentazione malolattica

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

Prodotto con il **Metodo Purovino®**, contiene quantità minime di solfiti prodotti dalla naturale attività dei lieviti.