



Sant'Antimo Rosso Magnus

Un assemblaggio di 40% di Sangiovese, 30% di cabernet sauvignon e 30% di petit verdot. Il colore è intenso, violaceo, al naso sono in evidenza il cedro candito, i mirtilli e la frutta a bacca rossa. Al gusto rivela una grande eleganza e una lunga persistenza, grazie alla grana fine dei tannini e alla ricchezza glicerica nel finale, in ottima corrispondenza olfattiva.

ANNATA 2011

DENOMINAZIONE DOC

UVE 40% Sangiovese, 60% Cabernet Sauvignon, 30% Petit Verdot.

ZONA DI PRODUZIONE Montalcino (SI)

DATA DI RACCOLTA DELLE UVE Dal 25 al 28 settembre

ETÀ MEDIA DELLE VITI 13 anni

PERIODO DI FERMENTAZIONE 12 giorni

TIPO DI FERMENTAZIONE Termocondizionata senza lieviti attivanti.

PERIODO DI CONTATTO CON LE BUCCE 19 giorni

QUANTITÀ DI VINO PRODOTTO 25.00 hl.

INVECCHIAMENTO 18 mesi in barriques di rovere Francese (Allier)

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 3 mesi prima della commercializzazione

DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO Marzo 2013

BOTTIGLIE PRODOTTE 3.333 da 0.750 l.

TENORE ALCOLICO 14,00%