



## 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** 2018

**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 ALCOOLICO** 14,00%