



Sant'Antimo Bianco Magnus

L'ultimo vino in ordine di arrivo prodotto dall'azienda, un bianco 100% Viognier, impiantato su un terreno sabbioso, in realtà si tratta del letto di un vecchio lago asciutto.

Un vitigno di bassa produttività e grande concentrazione. Un vino dalla difficile reperibilità caratterizzato da acidità contenuta e notevole intensità olfattiva.

ANNATA 2013

DENOMINAZIONE DOC

UVE 100% Viognier

ZONA DI PRODUZIONE Montalcino (Si)

DATA DI RACCOLTA DELLE UVE 28 Settembre

ETÀ MEDIA DELLE VITI 5 anni

PERIODO DI FERMENTAZIONE 8 giorni

TIPO DI FERMENTAZIONE Fermentato in piccole botti di rovere francese

QUANTITÀ DI VINO PRODOTTO 8.00 hl.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 2 mesi prima della commercializzazione

DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO Marzo 2014

BOTTIGLIE PRODOTTE 1.000 da 0,750 l

TENORE ALCOOLICO 14,00%