



## 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** 2020

**DENOMINAZIONE** DOC

**UVE** 100% Viognier

**ZONA DI PRODUZIONE** Montalcino (SI)

**DATA DI RACCOLTA DELLE UVE** 02 Settembre

**ETÀ MEDIA DELLE VITI** 11 anni

**PERIODO DI FERMENTAZIONE** 8 giorni

**TIPO DI FERMENTAZIONE** Fermentato in piccole botti di rovere francese

**QUANTITÀ DI VINO PRODOTTO** 6,75 hl.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA** 4 mesi prima della commercializzazione

**DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO** Maggio 2020

**BOTTIGLIE PRODOTTE** 900 da 0,750 l

**TENORE ALCOOLICO** 14,00%