



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 2021

DENOMINAZIONE DOC

UVE 100% Viognier

ZONA DI PRODUZIONE Montalcino (SI)

DATA DI RACCOLTA DELLE UVE 10 Settembre

ETÀ MEDIA DELLE VITI 12 anni

PERIODO DI FERMENTAZIONE 8 giorni

TIPO DI FERMENTAZIONE Fermentato in piccole botti di rovere francese

QUANTITÀ DI VINO PRODOTTO 10,00 hl.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 4 mesi prima della commercializzazione

DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO Marzo 2014

BOTTIGLIE PRODOTTE 1.333 da 0,750 l

TENORE ALCOOLICO 13,50%