



TERRE NERE

Famiglia Vallone
MONTALCINO



Zona di produzione:
Castelnuovo dell'Abate,
Montalcino, Toscana, Italia

Uvaggio:
100% Sangiovese Grosso

Vendemmia:
Selezione manuale dei grappoli in ceste da 15 Kg

Altitudine:
220 m (slm)

Terreno:
Galestro, argilla, limo

Densità di impianto:
4,500 ceppi a Ha

Sistema di allevamento:
Guyot

Età media delle vigne:
20 anni

Gradazione:
14.50 % Vol.

Acidità:
5.4 gr/l

Vinificazione:
Fermentazione con lieviti indigeni e macerazioni per 20 giorni a temperature controllate di 28-30° C in tini di acciaio

Invecchiamento:
6 mesi in tini di acciaio e circa 10 mesi in botti storiche di rovere di slavonia da 50 hl

Affinamento:
almeno 4 mesi di bottiglia

Colore: Rosso rubino

Profumo: Si apre al naso con note di frutta rossa, ciliegia seguita da sottili note speziate

Sapore: Vibrante e leggiadro, di media struttura e di grande beva

Produzione: 30000

Certificato biologico

Production Area:
Castelnuovo dell'Abate,
Montalcino, Tuscany, Italy

Grape Variety:
100% Sangiovese Grosso

Harvest Method:
Manual selection of cluster in 15 kilogram baskets

Altitude:
220 meters

Soil:
Galestro, clay, silty

Density:
4,500 plants per hectare

Trellising System:
Guyot

Average Age of Vines:
20 years

Alcohol content:
14.50 % by volume

Acidity:
5.4 gr/l

Vinification:
20 days of fermentation with indigenous yeasts and maceration at a controlled temperature of 28- 30° C in stainless steel tanks

Aging:
6 months in steel tanks and about 10 months in oak casks of "Slavonian oak" of 50 hl

Refinement:
at least 4 months in bottle

Colour: Ruby red

Aroma: notes of red fruit, cherry, followed by notes of subtle spicy

Taste: vibrant and graceful, with medium body and great drinkability

Annual Production: 30000

Certification organic

Loc. Casato 53024 Montalcino (SI) Italy

Sede Legale: Strada di Radi 1863 D - 53014 Monteroni d'Arbia

www.terrenereimontalcino.it - info@terrenereimontalcino.it - terrenere1@pec.it

P.iva 01416030524 - SDI: 5W4A8J