

Ribelle IGT Toscana Rosso



Zona di produzione:

Castelnuovo dell'abate,
Montalcino, Toscana, Italia

Uvaggio:

100% Sangiovese Grosso

Vendemmia:

Manuale, con selezione grappoli
in ceste da 15 Kg

Altitudine:

260 m (slm)

Terreno:

Galestro e limo

Densità di impianto:

4,500 ceppi a Ha

Sistema di allevamento:

Cordone speronato

Età media delle vigne:

20 anni

Gradazione:

13,50 % Vol.

Acidità:

5.2 gr/l

Vinificazione:

Fermentazione spontanea e macerazioni per
20 giorni in tini di acciaio inox

Invecchiamento:

in tini di acciaio inox

Affinamento:

Almeno 3 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino

Profumo: Si apre al naso con aromi di
ciliegia, fragolina di bosco, note di arancia e
minerali tipiche del Sangiovese

Sapore: Elegante, fresco, fruttato e con una
buona acidità appare di facile beva

Produzione: 4.000 bottiglie

Production Zone:

Castelnuovo dell'abate
Montalcino, Tuscany, Italy

Grape Variety:

100% Sangiovese

Harvest Method:

Handpicked and harvested
in 15 kg baskets

Altitude:

260 meters

Soil:

Galestro and silt

Density:

4,500 plants per hectare

Trellising System:

Cordone Speronato

Average Age of Vines:

20 years

Alcoholic Grade:

13,50 % by volume

Acidity:

5.2 gr/l

Vinification:

20 days of fermentation and
maceration in stainless steel tanks

Aging:

in stainless steel tanks

Refinement:

at least 3 months in bottle

Colour: Ruby red

Aroma: Aromas of cherry and wild
strawberry, notes of orange and mineral
typical of Sangiovese grapes

Taste: Elegant and fresh, fruity and with a
good acidit, it's easy to drink

Annual Production: 4.000 bottles

