



MONTEVERTINE



MONTEVERTINE

Prodotto con uva Sangiovese, Canaiolo e Colorino viene affinato per circa 24 mesi in botti di rovere di Slavonia.

Il nostro vino storico, prodotto dal 1971 al 1981 come Chianti Classico Montevervine e dal 1982, in seguito alla nostra uscita dal Consorzio del Chianti Classico, semplicemente come Montevervine. Da uve selezionate di Sangiovese, Canaiolo e Colorino, matura per due anni in botti di rovere di Slavonia e Allier.

UVAGGIO

Sangiovese 90% - Canaiolo 5% - Colorino 5%

RESA VINO/HA

hl 45

FERMENTAZIONE ALCOOLICA

in vasche di cemento per circa 21 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

in vasche di cemento

INVECCHIAMENTO

24 mesi in botti di rovere di Slavonia e circa 3 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18°

DA ABBINARE A

salumi, carni alla griglia, primi piatti, umidi, pesci in umido

AGRICOLA MONTEVERTINE S.S. di Sergio e Martino Manetti & C.

Loc. Montevervine - 53017 Radda in Chianti (Si) - Italia

Tel. +39.0577.73.80.09 - Fax. +39.0577.73.82.65 - info@montevervine.it - www.montevervine.it