



ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC 2016



Nombre del productor: Le Bertille

Región: Toscana

Tipo de vino: Tinto

Factor Funk: Bajo

Sulfitos Totales: 73 mg/l

Producción anual (botellas): 20,000

Variedades: 80 % sangiovese, 10 % Canaiolo, 10% ciliegio.

Viticultura: Cordón de espuelas.

Altitud: 350 metros.

Tipo de Suelo: Mezcla tobácea arcillosa media.

Vinificación: Fermentado en tanques cónicos de acero a temperatura controlada. Maceración prefermentativa en frío durante 2 días y fermentación con maceración media en los hollejos y frecuentes remontados graduales, crianza de 10 meses en pequeñas barricas de roble de Eslavonia de 5,50 hl. Refinar en botella durante al menos 6 meses.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx