

**GUIDE****I vini di Veronelli:** 1 stella - 85 punti**Bibenda:** 4 grappoli**Gambero Rosso:** 2 bicchieri**Espresso:** 2 bottiglie 15/20**Gilbert-Gaillard:** 90/100 menzione oro

VINO	<b>MONTALEO</b> Montescudaio DOC Rosso
ANNATA	2013
UVAGGIO	Sangiovese 70%, Cabernet S. 15%, Merlot 15%
ZONA DI PRODUZIONE	Casale Marittimo, Pisa Toscana, ITALIA
SUPERFICIE	6 HA
ALTIMETRIA	200 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA SUOLO	argilloso, calcareo ricco di potassio e magnesio
SISTEMA ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' D'IMPIANTO	5.600 pt/ha
RESA AD HA	70 quintali
RESA IN VINO	65%
ETA' VIGNETO	16 anni
EPOCA DI RACCOLTA	in base alla varietà
VINIFICAZIONE	diraspatura, pigiatura soffice e trasferimento mosto in vasche di acciaio inox da 50 hl. Rimontaggi tradizionali e delestage
FERMENTAZIONE ALCOLICA	lieviti naturale, T° controllata (27-29°)
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	avviene in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO	5-6 mesi in vasche inox 5-6 mesi in bottiglia
PRODUZIONE	13.000 bottiglie
ALCOOL	14% vol.
ACIDITA' TOTALE	5 g/l
PH	3,41
ESTRATTO SECCO	28 g/l

PAGANI DE MARCHI  
azienda agricola  
PAGANI DE MARCHI



montaleo  
MONTESCUDAIO  
ROSSO

Soc. Agr. Pagani de Marchi srl, Via della Camminata 2, 56040 Casale Marittimo (PI) Toscana, Italia  
tel. +39 0586 653016 - Fax +39 0586 652835  
info@paganidemarchi.com www.paganidemarchi.com

2013