

MONTE CHRISTI

SANGIOVESE TOSCANA IGT

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Ottenuto da uve Sangiovese, di colore rubino terso dai bordi sfumati.

Naso fruttato, disposto su toni di ciliegia e prugna, lampone e violetta. In bocca ottima freschezza, tannino pimpante e giusta sapidità.



42°39'47.6"N 11°15'43.2"E



purovino
AZIENDA AGRICOLA

Prodotto da
AZIENDA AGRICOLA PUROVINO
Podere Corso 27 - Montiano
Magliano in Toscana (GR)
agricolapurovino.it

UVE: Sangiovese 100%

ALCOL: 13,5%

AFFINAMENTO: 17 mesi in botte di cemento

SOLFITI LIBERI: inferiori a 1mg/L

SOLFITI TOTALI: inferiori a 10mg/L

PRODUZIONE ANNUA: 2900 bottiglie

ESPOSIZIONE: sud - sud ovest

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilloso-sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con potatura Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4840 viti per ettaro

DIFESA DELLA VITE: utilizzo di soli rame e zolfo

DIFESA ANTIPARASSITARIA: lotta integrata (confusione sessuale degli insetti)

CONCIMAZIONE: utilizzo di concime organico e semina di essenze erbacee leguminose, crucifere e graminacee (sovescio)

CONTROLLO DELLE INFESTANTI: lavorazione meccanica del terreno senza utilizzo di erbicidi e chimica di sintesi

DEFOGLIATURA-DIRADAMENTO-VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione alcolica per 10 - 15 giorni. Successiva pressatura delle vinacce e fermentazione malolattica. Senza aggiunta di solfiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18°C

RICONOSCIMENTI:



Bibenda 2022



The WineHunter Award e Bio&Dynamica: 89/100

Guida Oro i Vini di Veronelli 2022: 87/100

Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni 2020: 83/10



Guida Bio 2022

Prodotto con il Metodo Purovino® contiene quantità minime di solfiti prodotti dalla naturale attività dei lieviti.