

TENIMENTI ANGELINI

MOTUPROPRIO

TOSCANA I.G.T.



ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di: Montalcino, Montepulciano, Castellina in Chianti

UVE

Cabernet Sauvignon 100%, proveniente dalle tre fattorie dell'azienda

ESPOSIZIONE VIGNETI

Differente esposizione, a seconda della fattoria di provenienza delle uve

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

EPOCA DI VENDEMMIA

Inizio ottobre

VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio inox da 100 hl; macerazione di 20 gg. ad una temperatura costantemente controllata di 30° - 32° C.

INVECCHIAMENTO

18 mesi in fusti di rovere francese da 225 lt.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

9 mesi prima dell'immissione in commercio

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

10.000 bottiglie da 0,750 lt.

PRODUCTION ZONE

Communes of: Montalcino, Montepulciano, Castellina in Chianti

GRAPE VARIETIES

Cabernet Sauvignon 100%, growth up in the three farms of the winery

VINEYARDS FACING AND ALTITUDE

Different facing and altitudes, depending on the provenience of the grapes

TRAINING SYSTEM

Cordone speronato

AVERAGE AGE OF VINES IN PRODUCTION

15 years

HARVEST PERIOD

First days of October

VINIFICATION

In stainless steel vats of 100 hl; 20 days of maceration at the controlled temperature between 30° - 32° C

AGEING

18 months in 225 lt. French oak casks

BOTTLE AGEING

9 months before the release on the market

AVERAGE YEARLY PRODUCTION

10.000 bottles of 0,750 lt.

TENIMENTI ANGELINI

Direzione Generale e Commerciale:

Loc. Val di Cava • 53024 Montalcino (Siena) Italia

Tel. 0577 - 80411 • Fax: 0577 - 849316

tenimenti.angelini@angelini.it

