

# TENIMENTI ANGELINI

## VAL DI SUGA

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.



### ZONA DI PRODUZIONE

*Comune di Montalcino*

### UVE

*Sangiovese 100%*

### ESPOSIZIONE VIGNETI ED ALTIMETRIA

*Nord - Ovest / 280 mt. s.l.m.*

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

*Cordone speronato*

### ETÀ MEDIA DELLE VITI

*25 anni*

### EPOCA DI VENDEMMIA

*Prima decade di Ottobre*

### VINIFICAZIONE

*In vasche di acciaio inox da 100 hl; macerazione di 15 gg. ad una temperatura costantemente controllata di 30° C.*

### INVECCHIAMENTO

*15 mesi in botti di legno*

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

*3 mesi prima dell'immissione in commercio*

### PRODUZIONE MEDIA ANNUA

*60.000 bottiglie da 0,750 lt.*

### PRODUCTION ZONE

*Commune of Montalcino*

### GRAPE VARIETIES

*100% Sangiovese*

### VINEYARDS FACING AND ALTITUDE

*North - West / 280 metres*

### TRAINING SYSTEM

*Cordone speronato*

### AVERAGE AGE OF VINES IN PRODUCTION

*25 years*

### HARVEST PERIOD

*First decade of October*

### VINIFICATION

*In steel tanks of 100 hl; 15 days of maceration at the controlled temperature of 30° C.*

### AGEING

*15 months in wooden barrels*

### BOTTLE AGEING

*3 months before the release on the market*

### AVERAGE YEARLY PRODUCTION

*60.000 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](mailto:tenimenti.angelini@angelini.it)



VAL DI SUGA