

# MONIRÉ

## SCHEDA TECNICA



**Denominazione:** TOSCANA IGT

**Zona:** S. Gimignano, S. Lucia (Siena)

**Estensione del vigneto (ettari):** 0,4

**Uvaggio:** 50% Sangiovese, 50% Cabernet

**Età del vigneto (anno di impianto):** 1995

**Tipo di terreno:** medio impasto di origine pliocenica

**Esposizione:** sud-est

**Altitudine:** 220 metri sul livello del mare

**Colore:** rosso rubino granato

**Profumo:** di frutta appassita, fichi, albicocca, prugna, tabacco, grafite, erbe selvatiche

**Sapore:** ricco,untuoso, trama tannica fittissima e dolce, di accattivante avvolgenza e setosità, dinamico ed equilibrato allo stesso tempo nonostante i suoi 17° alcolici

**Temperatura di servizio (° C):** 16-18

**Abbinamenti:** vino da meditazione, da abbinarsi a formaggio grana stravecchio, pecorino sardo stagionato, prosciutto, patata negra, Foie gras

**Numero medio bottiglie / anno:** 1.000

**Gradazione alcolica:** 16,5

**Resa di uva per ettaro:** 4.000

**Note:** vino prodotto da uve leggermente appassite in cassetta

**Vinificazione ed affinamento:** a base di uve appassite 30 giorni in cassette da fruttaio. Fermentazione in acciaio per 20 giorni e successivo affinamento in barriques di rovere francese per 2 anni. Commercializzato dopo un anno dall'imbottigliamento

TENUTA  
LE CALCINAIE

Azienda Agricola Tenuta Le Calcinaie di Santini Simone

Loc. Santa Lucia, 36 - 53037 San Gimignano (Siena)

Tel. +39 0577 943007 - Fax +39 0577 940561 - Cell. +39 393 9061056 E-mail: info@tenutalecalcinaie.com