



Formato:
bordolese da 0,75 lt.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	Toscana
TIPOLOGIA	rosso
TERRENO	argilloso
CEPPI PER ETTARO	4.500
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300m s.l.m.
VITIGNO	Sangiovese 70% Merlot 30%
VENDEMMIA	a mano in cassette
VINIFICAZIONE	fermentazione a temperatura controllata max 28° con operazioni di delestage e rimontaggi
MATURAZIONE	in botticelle di rovere francese 30 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	14% vol.
AFFINAMENTO	in vetro 10 - 12 mesi
COLORE	rosso rubino con riflessi violacei
OLFATTO	piccoli frutti a bacca rossa con lievi sentori di vaniglia
SAPORE	armonico ed equilibrato, intenso e persistente nel finale
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° - 18°

LAUREO I.G.T. Indicazione Geografica Tipica

TECHNICAL CARD OF WINE

DENOMINATION	Tuscany
TPOLOGY	red
SOIL	argillaceous
DENSITY OF PLANTATION	4.500 vines per hectare
SYSTEM OF GROWING	"cordone speronato"
ALTITUDE OF THE VINEYARDS	300m above sea level
VINE	Sangiovese 70% Merlot 30%
HARVESTING	hand-picked into boxes
VINIFICATION	fermentation at controlled temperature max 28° with operations of delestage and remixing
MATURATION	in small barrels of French oak, 30 months
ALCOHOL CONTENT	14% vol.
REFINEMENT	in bottles, 10 - 12 months
COLOUR	color rubin with violaceous glare
BOUQUET	small fruits of red berry with light fragrance of vanilla
TASTE	harmonious, and balanced, intense and persistent at the end
SERVE AT	16° - 18°

LAUREO I.G.T. Typical Geographic Indication



Azienda Agricola Casa di Monte Via del Monte, 6 - 50025 Montespertoli - Firenze - Italia
tel +39.0571.609903 - fax +39.0571.608161 - www.casadimonte.it - casadimonte@casadimonte.it