



BASILE
CANTINA BIOLOGICA
IMPATTO AMBIENTALE ZERO

CARTACANTA

MONTECUCCO SANGIOVESE D.O.C.G.

ANNATA 2018

Terreni: altitudine 350 mt; esposizione Sud-Ovest; composizione prevalentemente calcarea con un buon scheletro

Andamento Stagionale: inverno e primavera regolari

agosto fresco e piovoso; settembre caldo e secco

Uvaggi: Sangiovese 100%. Uve biologiche

Densità d'impianto: 4600 viti per ettaro

Kg per vite: 1,5

Raccolta: manuale in cassette da 18 kg, con trasferimento e trasformazione in cantina entro 60 minuti dalla raccolta

Fermentazione: in serbatoi di acciaio inox di qualità superiore 316, a temperatura controllata fino ad un massimo di 28°

Maturazione e affinamento: 12 mesi in legni grandi e tonneau di rovere francese. Successivo affinamento di 12 mesi in bottiglia

Acidità Totale: 5,5 g/l

PH: 3,58 g/l

Estratto secco totale: 29,5 g/l

Gradazione: 14 %

Filtrazione: Nessuna. Per preservare l'integrità del vino

Abbinamenti: Carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati

Quantità: 25.000

Servire a : 18°C

