

ABBAZIA DI
MONTE OLIVETO
MAGGIORE

AZIENDA AGRICOLA E FRANTOLIANI DAL 1319



Vino Rosso Sancte Benedicte Toscana IGT

Zona di produzione: versante Nord Est di Chiusure (SI).

Giacitura: Collina.

Altitudine: 400 m slm.

Tipologia di Terreno: Di origine Pliocenica, tendenzialmente argilloso con presenza di sabbie gialle (tufo), quasi privo di scheletro e con moderata fertilità.

Uve impiegate: Sangiovese in purezza.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità di impianto: 5000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 80 q.li/ha

Tecnica di produzione: raccolta manuale e pigiatura soffice. La fermentazione avviene in serbatoi di acciai inox a temperatura controllata di 22°C con macerazione sulle bucce per 7/10 giorni. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: si presenta di colore rosso rubino, profumo fruttato con sentori di frutta fresca, buona struttura e tannicità, equilibrato.

Abbinamenti Gastronomici: Vino fresco e fruttato ideale per primi piatti, carni bianche e formaggi semi stagionati.

Alcool: %v/v 13.5

Acidità totale: gr/l 5.5

Estratto secco totale: gr/l 29.0

Zuccheri residui: gr/l 1.0

Formati disponibili: 0.75 L

ABBAZIA DI
MONTE OLIVETO
MAGGIORE

AZIENDA AGRICOLA E FRANTOLIANI DAL 1319



Red wine Sancte Benedicte Tuscany IGT

Area of production: north-east of Chiusure (SI)

Position: Hills.

Altitude: 400 metres above sea-level.

Kind of soil: from the Pliocene epoch, tends to be clayey with yellow sand (tuff), few stones and moderately fertile

Variety of grape: 100% Sangiovese

Farming system: Single stem bearing fruiting spurs.

Density of planting: 5,000 vines per hectare

Yield per hectare: 80 quintals per hectare

Method of production: grapes picked by hand and light crushing. It ferments in stainless steel tanks at a controlled temperature of 22 °C, soaking of the skins variable for 7-10 days. At the end of the process it ages in stainless steel barrels for 6 months

Organoleptic features: it has an intense red colour, a fruity scent with hints of fresh fruit, well-structured and with tannins, balanced.

Food pairings: a fresh fruity wine, ideal for entrees, white meat dishes and semi-seasoned cheeses.

Alcohol: %v/v 13.5

Total acidity: gr/l 5.5

Total dry extract: gr/l 29.0

Residual sugars: gr/l 1.0

Size available: 0.75 L