

ABBAZIA DI
MONTE OLIVETO
MAGGIORE

AZIENDA AGRICOLA E FRANTOLANI DAL 1319

Vino rosso Monaco Rosso 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, Cabernet Sauvignon e Merlot in percentuali variabili.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità di impianto: 5000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 75 q.li/ha

Tecnica di produzione: Raccolta manuale pigiatura soffice, fermentazione: acciaio inox a temperatura controllata di 24-26 °C, macerazione sulle bucce variabile di 15 giorni (Sangiovese), 18 (Cabernet) e 10 (Merlot), affinamento in *barrisques* di rovere francese e *tonneaux* avviene per 12 mesi, con frequenti batonnage. Prosegue un affinamento in bottiglia per minimo un anno.

Caratteristiche organolettiche: dal colore granato con riflesso amaranto, presenta sentori speziati, di vaniglia, legno di sandalo e liquirizia. Corposo, avvolgente, armonico e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: risotti, selvaggina, *tournedos* e formaggi stagionati.

Alcool: %v/v 14.5

Acidità totale: gr/l 5.5

Estratto secco totale: gr/l 31.0

Zuccheri residui: gr/l 0.5

Formati disponibili: 0.75 L, 1.5 L, 3.0 L, 5.0 L



Abbazia di Monte Oliveto Maggiore s.r.l. Società Agricola
Loc. Monte Oliveto Maggiore 1, 53041 Asciano (Si) Italy

www.agricolamonteoliveto.com - info@agricolamonteoliveto.com

IT

ABBAZIA DI
MONTE OLIVETO
MAGGIORE

AZIENDA AGRICOLA E FRANTOLIANI DAL 1319



Red Wine Monaco Rosso 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: Sangiovese, Cabernet Sauvignon and Merlot

Farming system: Single stem bearing fruiting spurs.

Density of planting: 5,000 vines per hectare

Yield per hectare: 75 quintals per hectare

Method of production: grapes picked by hand and light crushing. It ferments in stainless steel tanks at a controlled temperature of 24-26 °C, soaking of the skins variable for 15 days (Sangiovese) 18 (Cabernet) and 10 (Merlot). At the end of the process it ages in vats of French oak and tonneaux for 12 months.

Later it continues its ageing in the bottle for at least one year.

Organoleptic features: garnet in colour with amaranth reflex, and hints of vanilla, sandalwood, and liquorice; full-bodied, enveloping, harmonious and persistent.

Food pairings: suitable for risottos, game, red meat dishes, beef steak and seasoned cheeses.

Alcohol: %v/v 14.5

Total acidity: gr/l 5.5

Total dry extract: gr/l 31.0

Residual sugars: gr/l 0.5

Size available: 0.75 L, 1.5 L, 3.0 L, 5.0 L