

ABBAZIA DI  
MONT **E** OLIVETO  
MAGGIORE

AZIENDA AGRICOLA E FRANTOLANI DAL 1319

## Vino Rosso 1319 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, Merlot, Cabernet Sauvignon.

**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 in acciaio inox a temperatura controllata di 24-26°C, con macerazione variabile di 10 (Merlot) e di 18 (Cabernet) giorni, mentre il Sangiovese fermenta in tino botte per 15 giorni. Al termine della fermentazione alcolica i vini vengono assemblati in tino botte, dove svolgono la fermentazione malolattica.

Trascorsi 5-6 mesi avviene un ulteriore passaggio in botti di rovere da 27 hl dove affina per circa 6 mesi.

Prosegue un affinamento in bottiglia per minimo un anno.

**Caratteristiche organolettiche:** Il 1319 si presenta di colore rosso rubino intenso, profumo complesso con note di frutta matura a bacca rossa e sentori di vaniglia, tabacco e spezie, la struttura e tannicità molto potente e ben equilibrata lo rendono austero e destinato ad un lungo invecchiamento.

**Abbinamenti Gastronomici:** Vino molto elegante, indicato per piatti di carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati e da meditazione.

**Alcool:** %v/v 14.5

**Acidità totale:** gr/l 5.5

**Estratto secco totale:** gr/l 32.0

**Zuccheri residui:** gr/l 1.50

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



ABBAZIA DI  
MONT **E** OLIVETO  
MAGGIORE

AZIENDA AGRICOLA E FRANTOLANI DAL 1319

## Red Wine 1319, 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, Merlot, Cabernet Sauvignon.

**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:** harvested by hand, soft pressing, fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature of 24-26 centigrade, for variable periods: 18 days for Cabernet Sauvignon; 10 for Merlot, 15 days for Sangiovese in vat barrels. When the alcoholic fermentation is completed, the wines are blended in wooden barrels, where the malolactic fermentation takes place. After 5-6 months the wine rests for a further 6 months in 27-hectolitre oak vats where it ages for 6 months.

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

**Organoleptic features:** The 1319 has an intense ruby-red colour, a complex bouquet with hints of ripe red berries, with notes of vanilla, tobacco, and spices; the structure and tannin content are powerful and well balanced and make it austere and suitable for long aging.

**Food pairings:** A very elegant wine, it is particularly good with red meat, game and aged cheeses, and as a meditation wine.

**Alcohol:** %v/v 14.5

**Total acidity:** gr/l 5.5

**Total dry extract:** gr/l 32.0

**Residual sugars:** gr/l 1.50

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