

ABBAZIA DI
MONTE OLIVETO
MAGGIORE

AZIENDA AGRICOLA E FRANTOLIANI DAL 1319

Vino Rosso Cœnobium DOC Grance Senesi

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 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 in acciaio inox a temperatura controllata di 24-26°C, con macerazione variabile di 15 giorni (Sangiovese) e 10 (Merlot). Affinamento in botti di rovere da 27 hl per circa 6 mesi, prosegue in acciaio inox per ulteriori 6 mesi.

Prosegue un affinamento in bottiglia per minimo un anno

Caratteristiche organolettiche: vino moderno ma con caratteristiche della tradizione Benedettina, di colore rosso rubino intenso, presenta sentori di frutta matura, ben strutturato ed equilibrato, armonico ed elegante con finale lungo e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: vino elegante ideale per piatti di carne rossa, brasati, cacciagione e da meditazione.

Alcool: %v/v 14.0

Acidità totale: gr/l 5.5

Estratto secco totale: gr/l 30.0

Zuccheri residui: gr/l 0.5

Formati disponibili: 0.75 L



ABBAZIA DI
MONTE OLIVETO
MAGGIORE

AZIENDA AGRICOLA E FRANTOLANI DAL 1319



Red Wine Cœnobium DOC Grance Senesi

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

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) and 10 (Merlot). At the end of the process it ages in oak barrels (27 hl) for 6 months, stainless steel barrels for 6 months. Later it continues its ageing in the bottle for at least one year.

Organoleptic features: a modern wine but with features of the Benedictine tradition, intense ruby red in colour, with hints of ripe fruit, well-structured and balanced, harmonious and elegant, with a long and persistent finish.

Food pairings: an elegant wine suitable for red meat dishes, braised meats, game, and for meditation.

Alcohol: %v/v 14.0

Total acidity: gr/l 5.5

Total dry extract: gr/l 30.0

Residual sugars: gr/l 0.5

Size available: 0.75 L