

# LE CHIUSE ROSSO DI MONTALCINO

## 2021 ROSSO DI MONTALCINO DOC

### BIO 14.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Le Chiuse

**Titre alcoométrique**

14.5 %

**Cépage**

Sangiovese

**Processus de fabrication**

Fermentation classique avec macération à 29 degrés pendant 19 jours. Lors de la première semaine de fermentation, le moût est constamment remonté de bas en haut afin d'obtenir de la couleur, du corps et de la structure. Après la fermentation, élevage dans des fûts de 20 à 30 hectolitres en chêne slavon et français, fermentation malolactique, affinage en fûts de douze ans.

**A boire jusqu'au**

2028

**28.30**

(y compris la TVA)