



Formato:
bordolese da 0,75 lt.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	LAUREO I.G.T. Indicazione Geografica Tipica
TIPOLOGIA	Toscana
TERRENO	rosso
CEPPI PER ETTARO	argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	4.500
ALTITUDINE DEI VIGNETI	cordone speronato
VITIGNO	300m s.l.m.
VENDEMMIA	Sangiovese 70% Merlot 30%
VINIFICAZIONE	a mano in cassette
MATURAZIONE	fermentazione a temperatura controllata max 28° con operazioni di delestage e rimontaggi
GRADAZIONE ALCOLICA	in botticelle di rovere francese 30 mesi
AFFINAMENTO	14% vol.
COLORE	in vetro 10 - 12 mesi
OLFATTO	rosso rubino con riflessi violacei
SAPORE	piccoli frutti a bacca rossa con lievi sentori di vaniglia
TEMPERATURA DI SERVIZIO	armonico ed equilibrato, intenso e persistente nel finale
	16° - 18°

TECHNICAL CARD OF WINE

DENOMINATION	LAUREO I.G.T. Typical Geographic Indication
TPOLOGY	Tuscany
SOIL	red
DENSITY OF PLANTATION	argillaceous
SYSTEM OF GROWING	4.500 vines per hectare
ALTITUDE OF THE VINEYARDS	"cordone speronato"
VINE	300m above sea level
HARVESTING	Sangiovese 70% Merlot 30%
VINIFICATION	hand-picked into boxes
MATURATION	fermentation at controlled temperature max 28° with operations of delestage and remixing
ALCOHOL CONTENT	in small barrels of French oak, 30 months
REFINEMENT	14% vol.
COLOUR	in bottles, 10 - 12 months
BOUQUET	color rubin with violaceous glare
TASTE	small fruits of red berry with light fragrance of vanilla
SERVE AT	harmonious, and balanced, intense and persistent at the end
	16° - 18°



Azienda Agricola Casa di Monte Via del Monte, 6 - 50025 Montespertoli - Firenze - Italia
tel +39.0571.609903 - fax +39.0571.608161 - www.casadimonte.it - casadimonte@casadimonte.it