FATTORIA
CARPINETA FONTALPINO

VIGNA MONTAPERTO
GRAN SELEZIONE 2020



Grapes	Sangiovese 100%
Uvaggio	*Sangiovese 100%*
Alcohol	13,5% vol.
Alcol	*13,5% vol.*
Location	1,8 ha, Castelnuovo B.ga central area
Ubicazione	*1,8 ha area centrale Castelnuovo B.ga*
Exposure	North-West
Esposizione	*Nord-ovest*
Soil Type	Primarily rich in limestone and rocks
Tipologia del suolo	*In prevalenza calcareo e roccioso*
Type of Cultivar	Cordone Speronato
Sistema di allevamento Number	*Cordone Speronato*
of plants/Hectare	4500
Piante per ettaro	*4500*
Harvest	Hand-picked, September 12th-15th
Vendemmia	*A mano, dal 12 al 15 settembre*
Sugar at the time of harvest	240 gr/lt
Zucchero alla raccolta	*240 gr/lt*
Fermentation Temperature	28° / 30° Centigrade
Temperatura di fermentazione	*28° / 30°*
Maceration Time	28 days
Macerazione	*28 giorni*
Ageing	18 months oak + 12 months bottle
Maturazione	*18 mesi botte + 12 mesi bottiglia*
Total Production	5000 bottles
Produzione totale	*5000 bottiglie*