

Toscana

Le Ragnaie



Troncone

2021

Sangiovese

12.5% Vol

Selección de viñedo joven en Ragnaie, Lago y Fonte en Montalcino. Suelo de arena y cantos rodados a 600 metros de altitud..

Vendimia manual. Fermentación en depósitos de hormigón. 12 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Rosso

2020

Sangiovese

13% Vol

Selección de viñedo joven en Castelnuovo, suelo arcillo-calcáreo a 200 metros de altitud, y Ragnaie en Montalcino, suelo de arena y cantos rodados a 600 metros de altitud.

Vendimia manual. Fermentación en depósitos de hormigón. 24 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Rosso

Le Ragnaie

2020

Sangiovese

12.5% Vol

Le Ragnaie, Montalcino. Suelo de arena y canto rodado a 600 metros de altitud.

Vendimia manual. Fermentación en depósitos de hormigón. 24 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Brunello

2019

Sangiovese

13.5% Vol

95/100 RP

Mezcla de uva procedente de cinco viñedos en propiedad: Ragnaie, Petroso, Loreto Fornace y Cava. Diversas orientaciones y alturas entre 380 y 630 m de altitud. Suelos diversos de arena, arcilla, aluviales y calcáreos.

Vendimia manual. Fermentación en depósitos de cemento y 36 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

VV

Brunello

2019

Sangiovese

13.5% Vol

99/100 RP

Selección del viñedo más viejo en Ragnaie, Montalcino. Suelo de arena y canto rodado a 600 metros de altitud.

Vendimia manual. Fermentación en depósitos de cemento y 36 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Lume Spento

Brunello

2019

Sangiovese

13.5% Vol

98/100 RP

Lume Spento, Ragnaie, Montalcino. El viñedo más alto de la DOCG a 630 metros de altitud. Suelo de arena y cantos rodados.

Vendimia manual. Fermentación en depósitos de cemento y 36 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Toscana

Le Ragnaie



Montosoli

Vigna Casanovina en Montosoli, Montalcino. Suelo arcillo-calcáreo con presencia de sedimentos marinos entre 250 y 300 metros de altitud.

Brunello

2019

Sangiovese

13.5% Vol

97/100 RP

Vendimia manual. Fermentación en depósitos de cemento y 36 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Petroso

Brunello

2019

Sangiovese

13.5% Vol

96+/100 RP

Petroso, justo debajo de la población de Montalcino a 400 metros de altitud. Suelo de arena y cuarzo.

Vendimia manual. Fermentación en depósitos de cemento y 36 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.