



# ROSSO DI MONTALCINO

---

## SCHEMA TECNICA

*Consulente: enologo Dott. Vagaggini*

*Tipologia Doc*

*Uve di Base Sangiovese 100%*

*Tempo di affinamento  
in acciaio 2 anni*

*Tempo di affinamento  
in bottiglia Almeno 4 mesi*

*Gradazione 13,5° a 14,5°*

ROSSO DI MONTALCINO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Imbottigliato all'origine  
nell'Azienda Agraria  
**MOLINARI CARLO**  
di MARISA COLOMBO  
Podere "LE FONTI"  
MONTALCINO - ITALIA

750 ml e

PRODOTTO IN ITALIA

15% vol

CONTIENE SOLFITTI - CONTAINS SULPHITES - L. 273/19



AZIENDA AGRICOLA  
**Molinari Carlo**  
DI MARISA COLOMBO

Podere "Le Fonti" 309 - 53024 Montalcino (Siena)

Tel. e Fax: +39 0577 849105

Cell. +39 340 6064997

[www.molinaricarlolefonti.it](http://www.molinaricarlolefonti.it)

E-mail: [molinaricolombo@virgilio.it](mailto:molinaricolombo@virgilio.it)