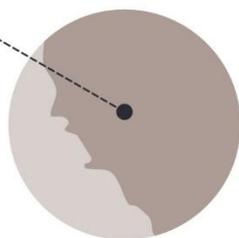


## LE RAGNAIE MONTALCINO / TOSCANA



TOSCANA  
LOCALITÀ LE RAGNAIE  
MONTALCINO

43° 02' 00.65" N  
11° 28' 45.81" E



ANNO DI  
FONDAZIONE  
2002



VITIGNI  
SANGIOVESE / TREBBIANO /  
MALVASIA / FIANO



ESTENSIONE  
TERRITORIO  
23 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
105.000

### VITIGNO

50% Trebbiano;  
50% Malvasia

### VIGNE

Agricoltura biologica,  
con uso di poltiglia  
bordolese e zolfo di  
miniera

### VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce in tini  
d'acciaio per 6 giorni ad una  
temperatura controllata di  
massimo 30°C

### AFFINAMENTO

12 mesi

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** colore giallo dorato

**Profumo:** Naso di buona intensità con sentori di resina,  
ginestra, rosmarino, timo, the, leggera riduzione

**Gusto:** grandi aromi di frutta e fiori, pesca papaya e  
ananas

Lo scenario produttivo dove opera la cantina Le Ragnaie è quello del Passo del Lume Spento, ovvero il punto più alto di tutto il comprensorio di Montalcino, a circa **600 metri sul livello del mare**. L'elevata altitudine delle vecchie vigne de Le Ragnaie comporta vendemmie posticipate rispetto alla norma di Montalcino, che vengono svolte nella seconda metà di ottobre, arrivando a produrre dei vini dal profilo aromatico finissimo, che ricordano addirittura le caratteristiche della viticoltura nordica.

## BIANCO

Azienda Agricola  
**LE RAGNAIE**



**Visconti 43 S.r.l.**

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com