

Brunello di Montalcino DOCG

**Zona di produzione:**

Castelnuovo dell'abate,
Montalcino, Toscana, Italia

Uvaggio:

100% Sangiovese Grosso

Vendemmia:

Manuale, con selezione grappoli
in ceste da 15 Kg

Altitudine:

280 m (slm)

Terreno:

Galestro

Densità di impianto:

4,500 ceppi a Ha

Sistema di allevamento:

Cordone speronato

Età media delle vigne:

20 anni

Gradazione:

14,5% Vol.

Acidità:

5.6 gr/l

Vinificazione:

Fermentazione spontanea emacerazioni per 30
giorni a temperature controllate di 28-30° C in
tini di acciaio

Invecchiamento:

36 mesi in botti grandi di Rovere di Slavonia
da 50 hl e 30 hl

Affinamento:

Almeno 6 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino tendente al granato

Profumo: Si apre al naso con note di frutta
rossa, seguite da note balsamiche e leggere
note speziate

Sapore: Elegante e raffinato, trama tannica,
piacevole, buona struttura e persistenza che
delineano un vino da conservare nel tempo

Produzione: 18.000 bottiglie

Production Zone:

Castelnuovo dell'abate
Montalcino, Tuscany, Italy

Grape Variety:

100% Sangiovese

Harvest Method:

Handpicked and harvested
in 15 kg baskets

Altitude:

280 meters

Soil:

Galestro

Density:

4,500 plants per hectare

Trellising System:

Cordone Speronato

Average Age of Vines:

20 years

Alcoholic Grade:

14,5 % by volume

Acidity:

5.6 gr/l

Vinification:

30 days of fermentation and
maceration at a controlled temperature of 28-
30° C in stainless steel tanks

Aging:

36 months in big oak casks of "Slavonian oak"
50 hl and 30 hl

Refinement:

at least 6 months in bottle

Colour: Ruby red with a garnet rim

Aroma: notes of red and black fruit followed
by notes of balsamic aromas and spicy
complex

Taste: Elegant with soft, silky tannins texture,
the good structure and persistence define a
wine for keeping long time

Annual Production: 18.000 bottles

