



Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015

Denominazione: D.O.C.G.

Vitigni: 100% Sangiovese

Nome dei Vigneti: Poggio al Sole

Tipo di Suolo: Argille Tufacee

Altitudine: 250 m s.l.m.

Forma di Allevamento: Cordone Speronato

Densità di Impianto: 6.700 viti/ha

Produzione Unitaria: 1,00 kg/ceppo

Fermentazione: a Temperatura Controllata, in Tini Troncoconici in Rovere, con Lieviti Selezionati

Affinamento: 2 Anni, in Barriques ed in Tonneaux di Rovere Francese, 50% di Primo Passaggio e 50% di Secondo Passaggio

Bottiglie Prodotte: 1.000 da 0,75 litri, 15 da 1,5 litri, 3 da 3,0 litri