



roberto cipresso

Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2014

Denominazione: D.O.C.G.

Vitigni: 100% Sangiovese

Nome dei Vigneti: Poggio al Sole

Tipo di Suolo: Tuffaceous Clays

Altitudine: 250 m s.l.m.

Forma di Allevamento: Spurred Cordon

Densità di Impianto: 6.700 viti/ha

Produzione Unitaria: 1,00 kg/ceppo

Fermentazione: With Controlled temperature in oak vats, with selected yeasts

Affinamento: 2 years, in Barriques and Tonneaux of French oak, 50% new oak and 50% old oak

Bottiglie Prodotte: 1.200 Bottles of 0,75 litri, 30 Magnum, 3 Double Magnum