



roberto cipresso

## Brunello di Montalcino

**Vendemmia:** 2014

**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:** 1.200 Bottiglie da 75ml; 30 Magnum; 3 Doppie Magnum.

Az. Agr. Roberto Cipresso, Via dell'Olmo 24, Castelnuovo Abate,  
53024 Montalcino SI, tel. +39 0577 835511  
[rc@robertocipresso.it](mailto:rc@robertocipresso.it)  
[robertocipresso.it](http://robertocipresso.it)