



roberto cipresso

## **Brunello di Montalcino**

**Vendemmia:** 2016

**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:** 2.474 Bottles of 0,75 litri, 59 Magnum, 5 Double Magnum