



roberto cipresso

Brunello di Montalcino

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 di rovere, con lieviti selezionati

Affinamento: 24 mesi in barriques ed in tonneaux di rovere francese; 12 mesi in bottiglia

Bottiglie Prodotte: 6430 da 0,75 lt; 60 da 1,5 lt; 4 da 3,0 lt

