



MOLINO DI SANT'ANTIMO

## BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



**VARIETA':** 100% SANGIOVESE

**NOME VIGNETI:** VIGNA PIAN DI ROTA, ROMANA, VIGNA CASTELLO

**ETA' DEI VIGNETI:** 25 ANNI

**ALTITUDINE:** 250 MT S.L.M

**ESPOSIZIONE VIGNETI:** SUD / EST - SUD / OVEST

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** CORDONE SPERONATO

**EPOCA DI RACCOLTA:** PRIMA META' DI SETTEMBRE

**VINIFICAZIONE:** DIRASPATURA E PRESSATURA SOFFICE, 7 GIORNI DI FERMENTAZIONE ALCOLICA IN ACCIAIO, CONTATTO CON LE BUCCE DI 10-15 GIORNI DALLA FINE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA.

**AFFINAMENTO:** 36 MESI IN BOTTI DI ROVERE DALLA CAPACITA' DI 60 HL E 6 MESI IN BOTTIGLIA

**FORMATO PRODOTTO:** 750 ML

**CONFEZIONE:** SCATOLA DA 6/12 BOTTIGLIE 750 ML , CASSETTA IN LEGNO 6 BOTTIGLIE 750 ML - CASSETTA IN LEGNO 1 BOTTIGLIA 750 ML

**GRAPE VARIETY:** 100% SANGIOVESE -

**VINEYARDS NAME:** PIAN DI ROTA, ROMANA, CASTELLO

**VINES AGE:** 25 YEARS OLD

**ALTITUDE:** 250 MT A.S.L.

**VINEYARDS EXPOSURE:** SOUTH / EAST - SOUTH / WEST

**TRAINING SYSTEM:** SPURRED CORDON

**HARVESTING PERIOD:** FIRST DECADE OF SEPTEMBER **VINIFICATION:** DESTEMMING AND SOFT PRESSING, 7 DAYS OF ALCOHOLIC FERMENTATION INTO STAINLESS STEEL TANKS, MACERATION ON THE SKINS FOR 10 TO 15 DAYS AT THE END OF THE ALCOHOLIC FERMENTATION.

**AGING:** 36 MONTHS IN OAK BARRELS WITH 60 HL CAPACITY AND 6 MONTHS IN BOTTLES

**FORMAT:** 750 ML

**PACKAGING:** BOX OF 6/ 12 BOTTLES 750 ML - WOOD CASES OF 6 BOTTLES 750 ML - WOOD CASES OF 1 BOTTLE 750 ML

MOLINO DI SANT'ANTIMO

LOC.PODERNUOVO DEI CAMPI , 29 - 53024 MONTALCINO

+39.0577.847.026 - info@molinosantantimo.com