BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VARIETA': 100% SANGIOVESE
NOME VIGNETI: VIGNA VARCO, VIGNA PIAN DI ROTA
ETA' DEI VIGNETI: DA 25 A 30 ANNI
ALTITUDINE: 250 MT S.L.M.
ESPOSIZIONE VIGNETI: SUD / OVEST
FORMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO
EPOCA RACCOLTA: SECONDA META' DI SETTEMBRE
VINIFICAZIONE: DIRASPATURA E PRESSATURA SOFFICE, 7 GIORNI DI FERMENTAZIONE ALCOLICA IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA, CONTATTO CON LE BUCCE DI 10-15 GIORNI DALLA FINE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA.
AFFINAMENTO: 48 MESI IN BOTTI DI ROVERE DELLA CAPACITA' DI 20 HL, 10 MESI IN BOTTIGLIA
FORMATO PRODOTTO: 750 ML , 1,5 LT
PACKAGING: CASSETTA IN LEGNO DA 6 BOTTIGLIE 750 ML, CARTONE DA 6 / 12 BOTTIGLIE 750 ML, CASSETTA IN LEGNO 1 BOTTIGLIA 1,5 LT

GRAPE VARIETY: 100% SANGIOVESE
VINEYARDS NAME: VARCO, PIAN DI ROTA
VINES AGE: FROM 25 TO 30 YEARS OLD
ALTITUDE: 250 MT A.S.L.
VINEYARDS EXPOSURE: SOUTH / WEST
TRAINING SYSTEM: SPURRED CORDON
HARVESTING PERIOD: SECOND HALF OF SEPTEMBER
VINIFICATION: DESTEMMING AND SOFT PRESSING, 7 DAYS OF ACOHOLIC FERMENTATION INTO STAINLESS STEEL TANK AT A CONTROLLED TEMPERATURE , MACERATION ON THE SKINS FOR 10 TO 15 DAYS AT THE END OF THE ALCOHOLIC FERMENTATION
AGING: 48 MONTHS IN OAK BARRELS WITH A CAPACITY OF 20 HL AND 10 MONTHS IN BOTTLES
FORMAT: 750 ML , 1,5 LT
PACKAGING: WOOD CASES OF 6 BOTTLES 750 ML, CASES OF 6/ 12 BOTTLES 750 ML, WOOD CASE OF 1 BOTTLE 1,5 LT

MOLINO DI SANT'ANTIMO
LOC.PODERNUOVO DEI CAMPI , 29
53024 MONTALCINO
+39.0577.847.026 - info@molinosantantimo.com