## 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