BRUNELLO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VARIETA': 100% SANGIOVESE
NOME VIGNETI: VIGNA CASTELLO, CASA, ROMANA, PIAN DI ROTA
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: CASTELLO,CASA, ROMANA, PIAN DI ROTA
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