

BRUNELLO DI MONTALCINO



SCHEDA TECNICA INFORMATIVA

Terreni: I vigneti sono posti in zone collinari ad una altitudine che varia tra i 250 e i 300 m sul livello del mare i terreni sono di medio impasto con presenza di scheletro e percentuali variabili di argilla.

Uve impiegate: 100% Sangiovese grosso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Tecniche di produzione: L'annata 2003 è stata caratterizzata da un andamento climatico molto costante con un'estate calda e poco piovosa, la vendemmia ha avuto inizio l'ultima decade di Settembre e si è protratta fino alla prima decade di Ottobre.

Tutta l'uva viene raccolta manualmente e tutte le operazioni seguenti sono volte al mantenimento dell'integrità degli acini che ancora interi vengono macerati per circa 15 giorni in contenitori di acciaio ad una temperatura di 26°C; il vino viene travasato in serbatoi di acciaio dove, a temperatura controllata e con l'innesto di batteri selezionati, si attende il termine della fermentazione malolattica per poi proseguire l'affinamento in barriques e botti di legno per due anni. Dopo due anni in contenitori in legno, l'affinamento continua in contenitori di acciaio fino all'imbottigliamento. Il vino è stato imbottigliato e fatto affinare per sei mesi in bottiglia prima della vendita.

Quantità prodotta: 6.000 bottiglie.

Riconoscimenti: Vendemmia ** (4 stelle) considerata annata ottima.

Note: Questo vino è in vendita al pubblico dal 31/01/08.

Parametri analitici: Alcool 13.50% - Zuccheri residuo < 2g/l

Acidità totale: 5.80 g/L - pH 3.50