

SAN FILIPPO  
MONTALCINO

LE LUCÈRE  
BRUNELLO DI MONTALCINO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



**Scheda Tecnica**

**Denominazione:** BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

**Zona di produzione:** Montalcino

**Altitudine:** 270/310 metri slm

**Tipo di terreno:** di origine eocenica, argilloso, calcareo con galestri e frammenti fossili

**Esposizione:** est e nord

**Densità:** da circa 4.650 a 4.800 piante/ettaro

**Forma di allevamento:** cordone speronato monolaterale

**Vitigno:** Sangiovese Grosso

**Portainnesto:** 420 A, 110 R e 775 P

**Epoca di raccolta:** prima decade di ottobre

**Resa di uva per ettaro:** 60 quintali per ettaro

**Vinificazione:** Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata

**Macerazione:** pre-macerazione a freddo 2 giorni a 10°C - 4/6 giorni a 28/30°C

**Malolattica:** in tini in cemento, inox e legno

**Invecchiamento:** 24 mesi in botti e barriques

**Affinamento in bottiglia:** 8 mesi

**Bottiglie prodotte:** 25.000

Il colore è rosso rubino con riflessi che sfiorano il granato. Il naso è intenso, fine ed elegante, con note di ciliegia sotto spirito arricchite da spezie che ricordano la cannella e i chiodi di garofano. Al palato esplose tutta la sua finezza ed eleganza grazie a dei tannini fitti e setosi. Ottima la struttura che rende l'assaggio armonioso e persistente. Ottima corrispondenza naso bocca.



Distribuito da:

  
Philarmonica

[www.philarmonica.it](http://www.philarmonica.it) – [info@philarmonica.it](mailto:info@philarmonica.it)