

SANFILIPPO
MONTALCINO

BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Scheda Tecnica

Denominazione: BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Zona di produzione: Montalcino

Altitudine: da 240 a 300 metri slm

Tipo di terreno: di origine eocenica, argilloso, calcareo con galestri

Esposizione: nord, nord-est

Densità: 4.650 piante/ettaro

Forma di allevamento: cordone speronato mono e bilaterale

Vitigno: Sangiovese Grosso

Portainnesto: 110 R e 420 A

Epoca di raccolta: prima decade di ottobre

Resa di uva per ettaro: 70 quintali per ettaro

Vinificazione: Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata

Macerazione: 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: 6 mesi

Bottiglie prodotte: 10.000

Il colore è rosso rubino con leggera tendenza al granato. Il naso è intenso e complesso, speziato, con note dominanti di marasca. Al palato continua la fase olfattiva. Al gusto è pieno, armonico e persistente, con tannini fitti e setosi.



Distribuito da:


Philarmonica

www.philarmonica.it – info@philarmonica.it