



# BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2012

## VIGNA "MANAPETRA" RISERVA



Prodotto/Imbottigliato	Montalcino - Siena (Italia)
Vitigni	100% Sangiovese
Terreno	Medio impasto con sabbie e depositi argillosi
Altitudine	Circa 350/400 mt. sul livello del mare
Densità di impianto	4.500/5.000 piante per ettaro
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Vendemmia	Ultima settimana di settembre/prima settimana di ottobre
Raccolta	Esclusivamente manuale
Produzione uva	65 q.li massimo per ettaro
Vinificazione	In tini di acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi
Maturazione	Botti di rovere per un periodo minimo di 36 mesi
Affinamento	In bottiglia per minimo 6 mesi
Commercializzato	Al 6° anno dalla raccolta
Produzione dell'annata	12.700 bottiglie
Colore	Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento
Bouquet	Profumo caratteristico e intenso, sottofondo di frutti di bosco maturi, note speziate
Sapore	Ampio, asciutto, caldo, leggermente tannico, robusto ed armonico
Gradazione alcolica	14,50%
Acidità totale	5,30
Estratto a secco	33,40
Zucchero residuo	minore 1,00
Bottiglia	Bordolese europea x lt. 0,750
Codice EAN bottiglia	8016179210036
Scatola	da 6 bottiglie
Codice EAN scatola	8016179120038



93  
PTS

JAMES SUCKLING

Aromi di scorza d'arancia, ciliegie e legno di sandalo sono il preludio ad un corpo integro, con tannini succulenti ed un finale lungo e saporito. Deciso e di tessitura fitta, di fattura netta e precisa. Bere o conservare.