



# BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2013

## 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	14,00%
Acidità totale	5,10
Estratto a secco	32,70
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 JAMES SUCKLING

PTS

Suadenti aromi di cuoio e spezie, che evolvono in una nota di biscotto al mirtillo speziato, incorniciato da del floreale. Il palato si contraddistingue per un'elegante selezione di succosi tannini e, in egual misura, una gamma di note di cassis e mirtillo. Da bersi o da conservare.

### 92 VINOUS MEDIA

PTS

