



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

## VIGNA "MANAPETRA"



<b>Prodotto/Imbottigliato</b>	Integralmente prodotto ed imbottigliato a Montalcino - Siena (Italia)
<b>Vitigni</b>	100% Sangiovese
<b>Terreno</b>	Medio impasto con sabbie e depositi argillosi
<b>Altitudine</b>	Circa 350/400 mt. sul livello del mare
<b>Densità di impianto</b>	4.500/5.000 piante per ettaro
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Vendemmia</b>	Ultima settimana di settembre/prima settimana di ottobre
<b>Raccolta</b>	Esclusivamente manuale
<b>Produzione uva</b>	65 q.li massimo per ettaro
<b>Vinificazione</b>	In tini di acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi
<b>Maturazione</b>	Minimo 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e parzialmente in barrique
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per minimo 4 mesi
<b>Commercializzato</b>	Al 5° anno dalla raccolta
<b>Produzione dell'annata</b>	6.000 bottiglie
<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso con riflessi granati
<b>Bouquet</b>	Caratteristico e intenso, sottofondo di frutti di bosco maturi, note speziate
<b>Sapore</b>	Pieno, persistente, leggermente tannico, morbido, armonico, strutturato
<b>Gradazione alcolica</b>	14,00%
<b>Acidità totale</b>	5,60
<b>Estratto a secco</b>	31,80
<b>Zucchero residuo</b>	minore 1,00
<b>Bottiglia</b>	Bordolese europea x lt. 0,750
<b>Codice EAN bottiglia</b>	8016179110039
<b>Scatola</b>	da 6 bottiglie
<b>Codice EAN scatola</b>	8016179120007

93  
PTS

JAMES SUCKLING

Gli aromi floreali e di lampone col legno di sandalo sono splendidi. Struttura corposamente netta e setosa. Bellissima chiusura. Concedetegli un anno o due per ammorbidirsi. Da bere nel 2020.

91+  
PTS

VINOUS MEDIA

