



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



Prodotto/Imbottigliato	Integralmente prodotto e imbottigliato a Montalcino-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 di Slavonia per un periodo minimo di 36 mesi
Affinamento	In bottiglia per minimo 4 mesi
Commercializzato	Al 5° anno dalla raccolta
Produzione dell'annata	80.000 bottiglie
Colore	Rosso rubino intenso con riflessi granati
Bouquet	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	5,50
Estratto a secco	31,90
Zucchero residuo	minore 1,00
Bottiglia	Bordolese europea x lt. 0,750
Codice EAN bottiglia	8016179100030
Scatola	da 6 bottiglie
Codice EAN scatola	8016179110046



95  
PTS

## JAMES SUCKLING

Trionfo di aromi di ciliegie essiccate e fiori sono il preludio ad un corpo integro, tannini raffinati e un retrogusto di lampone e ciliegia. Un rosso fruttato seppur delicato. Una bellezza. Fantastico per l'annata. Può essere bevuto adesso, senz'altro progredirà da ora al 2020.