



# BRUNELLO DI MONTALCINO

## D.O.C.G. 2015



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 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	5,40
Estratto a secco	31,10
Zucchero residuo	minore 1,00
Bottiglia	Bordolese europea x lt. 0,750 (anche lt. 0,375 e Magnum lt. 1,5)
Codice EAN bottiglia	8016179100030
Scatola	da 6 bottiglie
Codice EAN scatola	8016179110046



94  
PTS

JAMES SUCKLING

AROMI DI PRUGNE E BACCHE CON SENTORI DI FIORI E CEDRO. SEGUONO UN CORPO PIENO CON TANNINI FERMI E SETOSI INTEGRATI E LUCIDATO. MOSTRA BELLEZZA ED EQUILIBRIO. BERE NEL 2022, MA GIÀ MOLTO CARINO.

Bottiglia	bordolese x lt. 1,500 in cassetta di legno
Cod. EAN bott.	8016179580023
Scatola	da 6 bottiglie
Cod. EAN scat.	8016179550033



Bottiglia	bordolese x lt. 0,375
Cod. EAN bott.	8016179150028
Scatola	da 12 bottiglie
Cod. EAN scat.	8016179150035

