

Brunello di Montalcino

Vendemmia 2009

| | |
|------------------------------|---|
| TIPOLOGIA | Brunello di Montalcino Docg |
| UBICAZIONE VIGNETI | Tenuta di Campogiovanni (Montalcino - Siena) |
| ALTITUDINE | 250/300 m. (slm) |
| ESPOSIZIONE | sud, sud-ovest |
| ESTENSIONE VIGNETO | 14 Ha |
| ANNO DI IMPIANTO | dal 1966 al 2008 |
| CARATTERISTICHE DEL TERRENO | Medio impasto con componente argillosa prevalente su limo e sabbia, riposanti su basi di arenarie e di marne calcaree |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Cordone speronato |
| UVAGGIO | Sangiovese 100% |
| VENDEMMIA | Prima settimana di ottobre |
| VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO | Macerazione per 20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi. |
| NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE | 75.000 |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18° C |
| ALCOOL | 15,5 % Vol. |
| ACIDITÀ TOTALE | 6,2 g/l |
| RESIDUO ZUCCHERINO | 2,2 g/l |
| POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO | 20 anni |

