

Brunello di Montalcino



SCHEDA TECNICA

Tipologia:

DOCG

Uvaggio:

Sangiovese Grosso 100%

Zona di produzione:

Castelnuovo dell'Abate

Terreno:

Franco-Argilloso e con discreta presenza di scheletro

Stile di Allevamento:

Cordone Speronato

Invecchiamento in botti di Rovere:

36 mesi

Affinamento in bottiglia:

1 anno

Grado alcolico:

14.5

TECHNICAL SHEET

Category:

DOCG

Grape Variety:

Sangiovese Grosso 100%

Production Area:

Castelnuovo dell'Abate

Terrain:

Clay loam with fair presence of gravel in the soil

Trellising system:

Spurred cord

Aging in oak barrels:

36 months

Bottle maturing:

1 year

Alcohol content in volume:

14,5%