



Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2014

Vino prodotto in tre differenti vigneti con diversa altitudine da 210 a 510 metri sopra il livello del mare.

Vinificato in acciaio per circa venti giorni passa un periodo di affinamento di circa 3,5 anni sia in tonneau francesi da 5HL e 7HL sia in botti di rovere di Slovenia da 30 HL. Riposa per cinque mesi in bottiglia prima di essere gustato.

Vendemmia	2014
Vitigno	Sangiovese Grosso 100%
Fermentazione	In acciaio per circa 20 giorni
Affinamento	Circa 2,5 anni in tonneau francesi da 5/7 HL e in botti di rovere di Slovenia da 30 HL seguito da 18 mesi di affinamento in bottiglia.
Alcool Totale	14 %
Estratto Seco	27 g/l
Acidità Totale	5,3 g/l
Colore	Rosso Rubino
Temperatura di Servizio	18° C
Bottiglie Prodotte	8.800