



BRUNELLO DI MONTALCINO

Poggio al Granchio

Di colore rosso rubino intenso con note violacee. Al naso è un'esplosione di frutta fresca con ricordi di ciliegia sotto spirito, ribes, mora e mirto. In bocca è ritmato, con tannini setosi, per un finale sapido e minerale.

Vitigni

100% sangiovese

Zona di produzione

Montalcino, Vigna Poggio al Granchio, versante sud-est

Terreni

Galestri di Flysch

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Densità d'impianto

5000 ceppi/ha

Resa

55 q.li/ha

Età media delle viti

20 anni

Maturazione del vino

In botti di rovere francese da 50 - 60 ettolitri per 24 mesi. Seguono 6 mesi in vasca di cemento.

Affinamento in bottiglia

18 mesi

Dati analitici

Alcol 14,5% - Acidità totale 5,35 g/l - pH 3,45

Formato vino

 0,75 L