



BRUNELLO DI MONTALCINO

## Vigna Spuntali

Di colore rubino intenso, ha naso cupo, etereo, di amarena, terra bagnata, carruba, per una bocca di bellissima espansione, serrata sul tannino.

### Vitigni

100% sangiovese

### Zona di produzione

Montalcino, Vigna Spuntali, versante sud-ovest

### Terreni

Galestro e sabbie da degradazione di pietra forte

### Sistema di allevamento

Doppio cordone speronato

### Densità d'impianto

7000 ceppi/ha

### Resa

55 q.li/ha

### Età media delle viti

30 anni

### Maturazione del vino

In barrique di rovere francese da 300 litri per 6 mesi. Seguono 18 mesi in botte di rovere di Slavonia da 25 ettolitri.

### Affinamento in bottiglia

Almeno 24 mesi

### Dati analitici

Alcol 14,5% - Acidità totale 5,24 g/l - pH 3,46

### Formato vino

