



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 ettoltri.

Affinamento in bottiglia

Almeno 24 mesi

Dati analitici

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

Formato vino

