

CH/USA
GROSSA



BRUNELLO DI MONTALCINO

TIPOLOGIA

DOCG

ANNATA

2018

GRADAZIONE ALCOLICA

15,5% vol

UVAGGIO

100% Sangiovese

VIGNA DI PROVENIENZA

Località Castelnuovo dell'Abate

ESPOSIZIONE

Versante sud di Montalcino

ALTITUDINE

400 ml s.l.m.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Media densità

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot

SUOLO

Terreno a dominante argillitica e sabbiosa

VINIFICAZIONE

Accurata selezione in vigna delle uve, rimozione dei raspi, pressatura soffice. Un piede iniziale di lieviti indigeni fa partire la fermentazione che avviene in acciaio a temperatura controllata sui 28°C, macerazione sulle bucce per circa 2/3 settimane (secondo le annate), rimontaggi due volte al giorno, andando a scalare in funzione delle bucce

AFFINAMENTO

Matura per 36 mesi in tonneau (500 hl) di rovere francese, proveniente dalla foresta di Allier media tostatura, nuove e di secondo passaggio e poi affinato in bottiglia per 12 mesi

PRODUZIONE

666 bottiglie