

# Brunello di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## UVE

Sangiovese.

## ZONA DI PRODUZIONE

Montalcino,  
Loc. Castelnuovo dell'Abate.

## SUPERFICIE VITATA (HA)

3.5

## ESPOSIZIONE

Sud-est.

## ALTITUDINE (METRI)

300-350

## TERRENO

Galestro - Arenaria.

## ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

## DENSITÀ (PIANTE/HA)

3.333

## RESA PER CEPPO (KG)

1,00

## VENDEMMIA

15-25 settembre

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e fermentazione con lieviti indigeni, lunga macerazione di 3-4 settimane e successivamente 30 Mesi di affinamento in Tonneaux da 500 lt rovere francese di cui circa il 10% nuovi ed il resto di 2° e 3° passaggio, successivamente 8-12 mesi in tini grandi (65hl) di rovere di Slavonia.

Dopodichè il vino viene naturalmente chiarificato per decantazione in acciaio e lasciato riposare 4 mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

## PRODUZIONE

16.000 - 20.000 bottiglie annue.



## Tenuta Buon Tempo