

# San Guglielmo



Montalcino - Toscana



## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

**Anno:** 2016

**Anno impianto del vigneto:** 2002

**Età vigneto:** 14 anni

**Vitigno:** 100% Sangiovese – vari cloni

**Zona di produzione:** vigna Campo dei Veggioni

**Esposizione:** Ovest; **altitudine** 440 - 470 mt s.l.m.

**Composizione del suolo:** Galestro-Palombino

**Metodo di allevamento:** Cordone speronato

**Densità d'impianto:** 5.000 ceppi/ha

**Resa uva per ettaro:** 75-80 q.li

**Vendemmia:** fine settembre-prima decade di ottobre

**Vinificazione:** diraspapigiatura soffice, macerazione sulle bucce in tini di acciaio a temperatura controllata per circa 14-21 giorni, segue fermentazione malolattica.

**Invecchiamento:** in legno per almeno 24 mesi in botti di rovere tonneaux e barrique

**Affinamento:** minimo 4 mesi in bottiglia

**Degustazione:** colore rosso rubino, con luminosi riflessi granato; il naso offre un ricco bouquet, declinando in successione profumi di rosa e peonia, prugna e mora di rovo, con sbuffi di macis e sottobosco. Il sorso avvolge il palato con eleganza, imprimendo una traccia tannica caratteristica e fiera, con ritorni succosi di frutta e spezie.

**Grado alcolico:** 14% vol.

**Produzione:** circa 7500 bottiglie 0,75 cl.