

San Guglielmo



Montalcino - Toscana



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Anno: 2017

Anno impianto del vigneto: 2002

Età vigneto: 15 anni

Vitigno: 100% Sangiovese – vari cloni

Zona di produzione: vigneto Campo dei Veggioni

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

Composizione del suolo: marna ed e palombini

Metodo di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 5000 piante/Ha

Resa per ettaro: 65-70 quintali

Vendemmia: fine settembre, prima decade di ottobre

Vinificazione: diraspatura soffice, macerazione sulle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 14-21 giorni, segue la fermentazione malolattica. Affinamento: almeno 24 mesi in botti di rovere da 2,25 e 5 hl. Affinamento: minimo 4 mesi in bottiglia

Degustazione: Fragole mature e secche, scorza d'arancia e un pizzico di pepe in grani al naso, a seguire fino a un palato deciso e di medio corpo con sapori di frutti di bosco succosi.

Gradazione alcolica: 14%

Produzione: circa 3500 bottiglie da 0,75 lt.