

# San Guglielmo



Montalcino - Toscana

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



**Anno:** 2018

**Anno impianto del vigneto:** 2002

**Età vigneto:** 16 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 e palombini

**Metodo di allevamento:** cordone speronato

**Densità di impianto:** 5000 piante/Ha

**Resa per ettaro:** 65-75 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.

**Invecchiamento:** almeno 24 mesi in botti di rovere da 10 hl a 36 hl.

**Affinamento:** minimo 4 mesi in bottiglia.

**Degustazione:** note di ribes rosso, con tocchi di chinotto e iris. La sensazione in bocca è teso-croccante, con tannini salini, e ritorno fruttato-agrumato in chiusura.

**Gradazione alcolica:** 14%

**Produzione:** circa 5500 bottiglie da 0,75 lt.