

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.