



BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG

Ce Brunello est produit par un des vigneron historiques de la Toscane comme transpire dans ce vin magistral, austère et complexe qui est capable surprendre et conquérir la mémoire gustative même des sommeliers les plus exigeants. Un vrai chef d'œuvre!

EN VIGNE: Zone de production : Montalcino
Âge du vignoble : 35 ans - Exposition : Sud-Ouest
Densité : 5 000 pieds/ha - Type de culture : Cordon éperonné - Sol : Galestro (marne) - Altitude : 350-500 mètres

VENDANGES : Fin septembre , manuelle en caisses

VINIFICATION : Pré macération à 12 °C pendant 8 jours ; fermentation à 28 °C en cuves inox thermorégulées ; Pigeage hydraulique

ÉLEVAGE : En fûts de chêne de Slavonie de 30 à 60 hl, jusqu'à 100 hl, pendant **30 mois suivi par 6 mois** en bouteille

Cépage : 100 % Sangiovese grosso

Acidité Totale: 5.9 gr.-Lit

Extrait Sec: 34 gr.-Lit

Sucres Résiduels: 0.7 gr.-Lit



VINO VIVO

la vie des vins italiens

0061 – Prix Reg: \$84

Prix CDV \$82

Rouge - Toscana