

Brunello di Montalcino

Vendemmia 2004

TIPOLOGIA	Brunello di Montalcino Docg
UBICAZIONE VIGNETI	Tenuta di Campogiovanni (Montalcino- Siena)
ALTITUDINE	250/300 m. (<i>slm</i>)
ESPOSIZIONE	sud, sud-ovest
ESTENSIONE VIGNETO	12 Ha
ANNO DI IMPIANTO	dal 1976 al 1988
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Medio impasto con componente argillosa prevalente su limo e sabbia, riposanti su basi di arenarie e di marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
UVAGGIO	Brunello (clone di Sangiovese) 100%
VENDEMMIA	24 settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Macerazione per 20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	95.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	13,9% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,4 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	1,6 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	12-15 anni

