

Il Quercione

Vendemmia 2003

TIPOLOGIA	Brunello di Montalcino Riserva Docg
UBICAZIONE VIGNETI	<i>Il Quercione</i> nella tenuta di Campogiovanni (Montalcino- Siena)
ALTITUDINE	250 m. (<i>slm</i>)
ESPOSIZIONE	sud
ESTENSIONE VIGNETO	2,5 Ha
ANNO DI IMPIANTO	1983
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	18 settembre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Macerazione per 25 giorni ad una temperatura di 30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 500 lt (<i>tonneaux</i>) per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 36 mesi.
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	3.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ALCOOL	14,2% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,0 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	2,6 g/l
POSSIBILITÀ INVECCHIAMENTO	15-20 anni

