



Az .Agr.IL PINO di Jessica Pellegrini
via Osticcio 26 Montalcino SI
P.i.00866860521 CF PLLJSC74B47F402Y
cell.3475719051 info@fattoriadelpino.com

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2011



Uvaggio: 100% Sangiovese

Vinificazione: metodo tradizionale macerazione sulle bucce medio-lunga con frequenti rimontaggi durante la fase tumultuosa con follature allo scopo di rompere e irrorare il cappello per una maggiore estrazione dalle bucce. Il tutto con lavorazione manuale.

Invecchiamento: primo passaggio in acciaio e 36 mesi in botte di legno di rovere di Slavonia da 50 hl.

Affinamento in bottiglia : superiore a sei mesi.

Colore: rosso rubino scarico

Alcol in etichetta 15%

Olfattiva/gustativa : intenso con note ben determinate di bacche rosse, dai tannini vellutati, caldo quasi cremoso ben strutturato, di sorprendente lunghezza

Alcol (T.A.V.)	15.49 %vol.
Estratto secco netto	34.8 g/l
Acidità volatile netta	0.77 g/l
Acidità totale	5.1 g/l
Anidride solforosa libera	21 mg/l
Anidride solforosa totale	101 mg/l

BOTTIGLIE PRODOTTE 6300