



Az .Agr.IL PINO di Jessica Pellegrini
via Osticcio 26 Montalcino SI
P.i.00866860521 CF PLLJSC74B47F402Y
cell.347571951

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2010



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: un anno in acciaio e 48 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 14.5%

Olfattiva/gustativa : intenso dai tannini vellutati, caldo quasi cremoso ben strutturato, di sorprendente lunghezza

Alcol (T.A.V.)	14.53 %vol.
Estratto secco netto	30.16 g/l
Acidità volatile netta	0.78 g/l
Acidità totale	5.35 g/l
Anidride solforosa libera	28 mg/l
Anidride solforosa totale	120 mg/l