

## 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

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

**BOTTIGLIE PRODOTTE 6300**