

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Verbena

NOME DEL VINO

Verbena Brunello di Montalcino

DENOMINAZIONE

Brunello di Montalcino DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2015

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Montalcino (SI)

VINIFICAZIONE

Fermentazione malolattica in barriques, due anni in botte di rovere da 40 Hl e un anno di affinamento in bottiglia.

AFFINAMENTO

24 mesi in barrique e 18 mesi in botte grande

VITIGNO/I

100% Sangiovese Grosso

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

sud , sud-est

ALTITUDINE

450 m s.l.m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

galestro ricco di scheletro

EPOCA DI VENDEMMIA

fine settembre primi di ottobre

ETTARI VITATI

7

RESA PER ETTARO

60 q.li ad ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Paolo Caciorgna

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

32000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

6172