

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Verbena

NOME DEL VINO
Verbena Brunello di Montalcino
Riserva

DENOMINAZIONE
Brunello di Montalcino Riserva
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 nuove, due anni in
barriques di rovere francese da 225
litri, un anno di invecchiamento in
botte di rovere da 40 ettolitri e un
anno di affinamento in bottiglia.

AFFINAMENTO
Affinamento per 36 mesi in
barrique nuove da 2.25 hl

VITIGNO/I
100% Sangiovese Grosso

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE
sud , sud-est

ALTITUDINE
450 m s.l.m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
galestro ricco di scheletro

EPOCA DI VENDEMMIA
fine settembre primi di ottobre

ETTARI VITATI
2

RESA PER ETTARO
60 q.li ad ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Paolo Caciorgna

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
15% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
4500

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
B106