

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Ventolaio

NOME DEL VINO
Ventolaio Brunello Di Montalcino
DOCG

DENOMINAZIONE
Brunello di Montalcino DOCG

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2015

REGIONE DI PROVENIENZA
Toscana

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Località Ventolaio - Montalcino

VINIFICAZIONE
In vasche d'acciaio con controllo
della temperatura di
fermentazione. Macerazione sulle
bucce per 15/20 giorni.

AFFINAMENTO
Affinamento per circa 48 mesi in
botti di rovere di Slavonia della
capacità media di circa 30 hl.

VITIGNO/I
100% Sangiovese grosso

ALLEVAMENTO
Cordone Speronato

ESPOSIZIONE
Sud- Sud/Est

ALTITUDINE
450 mt

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
25

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Galestro

EPOCA DI VENDEMMIA
ottobre

ETTARI VITATI
8

RESA PER ETTARO
4500/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Maurizio Castelli

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
30.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D7335