

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Le Potazzine

NOME DEL VINO
Le Potazzine Brunello di Montalcino

DENOMINAZIONE
Brunello di Montalcino

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2016

REGIONE DI PROVENIENZA
Toscana

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Montalcino

VINIFICAZIONE
Fermentazione spontanea, utilizzando solo lieviti spontanei con continui rimontaggi e follature del pigiato per oltre 35 giorni. Permanenza in botti di 30 e 50 ettolitri di Rovere di Slavonia, per un periodo di 42 mesi. Prima dell'immissione al consumo ha riposato in bottiglia per circa 8 mesi

AFFINAMENTO
Affina per circa 40 mesi in botti grandi di Rovere di Slavonia

VITIGNO/I
100% Sangiovese

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud-Est

ALTITUDINE
507m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
galestro

EPOCA DI VENDEMMIA
ottobre

ETTARI VITATI
5.5

RESA PER ETTARO
55 ql per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Paolo Salvi

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
16000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E1298