

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Ventolaio

NOME DEL VINO
Ventolaio Brunello di Montalcino
Campo dei Colti

DENOMINAZIONE
Brunello di Montalcino Docg

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2017

REGIONE DI PROVENIENZA
Toscana

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Montalcino

VINIFICAZIONE
Selezione di uve da vigneto
"Campo dei Colti", vinificazione in
vasche di acciaio con controllo
della temperatura di
fermentazione, macerazione sulle
bucce per 43 giorni.

AFFINAMENTO
Circa 48 mesi in botte di rovere
francese da 30 hl e successivo
affinamento in bottiglia

VITIGNO/I
100% Sangiovese

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE

ALTITUDINE
500 m. s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Galestro

EPOCA DI VENDEMMIA
Ottobre

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO

ENOLOGO/CONSULENTE
Maurizio Castelli

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

QUANTITÁ PER CARTONE
3

CODICE SAP
E9329