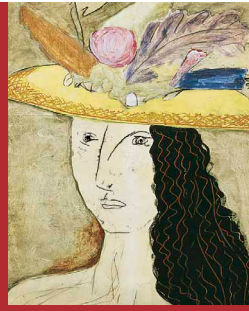




Gianni Brunelli

Azienda Agraria
Le Chiuse di Sotto



GIANNI BRUNELLI
ROSSO DI
MONTALCINO
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
2015

Imbottigliato dall'Azienda Agricola
Le Chiuse di Sotto di Maria Laura
Vacca, Montalcino, Italia.

75cl e 13.5%vol
CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES
L.03/16 PRODOTTO IN ITALIA

Dipinto di Richard M. Goodwin

Rosso di Montalcino DOC
2015

Vigneti	<i>Sangiovese</i> , Podernovone, altitudine 350m esposizione sud-ovest; impianto 1997 canalicchio, altitudine 200m esposizione Nord-est; impianto 1989
Terreni	Galestro, scisti calcareo marnose; medio impasto con buono scheletro
Sistema di allevamento	cordone speronato
Densità viti per ettaro	4'500 piante
Vendemmia	a mano, in cassette, dal 1 ottobre
Temperatura di fermentazione	27-28°C
Tempo di macerazione	18 giorni
Maturazione	8 mesi in botte di rovere di Slavonia da 5hl, 10hl, 21hl, 25hl
Imbottigliamento	Settembre 2016
Produzione	13'000 bottiglie da 0.75l, 60 magnum da 1,5l
Formati	0.75l e 1.5l
Vitigno	sangiovese 100%
Alcool	13,5%
Acidità totale	5,20gr/l
Zuccheri residui	2,7gr/l
Polifenoli totali	2'250mg/l
Note degustative	Grandissima espressione di frutta al naso che permane anche al retrogusto, di colore rubino molto elegante. Al naso si apre con un bouquet molto deciso con sentori di frutti rossi non troppo maturi. Al palato ha una buona concentrazione, elegante e ben bilanciato con sapori affascinanti di frutti rossi, viola e mentolo. In finale con tannini morbidi, vellutati e setosi.

Loc. Podernovone, 157
I-53024 Montalcino
T +39 0577 849337
F +39 0577 846263

laura.brunelli@giannibrunelli.it
www.giannibrunelli.it
CS N 43°01'403 | EO 11°31'052